Jo. Georg Schalhorn,

Oecon.
1665-1

Oeconomia. Lexica u.

~~Oec. gen. N° 23.~~

R

Georg Gottfried Strelins,

Hochfürſtlich Oetting-Oettingiſch- und Oettingen-Wallerſteiniſcher Kammerrath und der Kurpfalzbayriſchen Geſellſchaft ſittlich- und landwirthſchaftlicher Wiſſenſchaften zu Burghauſen Mitglied,

Realwörterbuch für Kameraliſten und Oekonomen.

Erſter Band, welcher den Buchſtaben A enthält.

Mit 2 Kupfertafeln.

Nördlingen,
bei Karl Gottlob Becken, 1783.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Dem Durchlauchtigſten

Fürſten und Herrn,

Herrn

Kraft Ernſt,

des heiligen Römiſchen Reichs

regierenden Fürſten zu Oettingen-Oettingen

und

Oettingen-Wallerſtein.

Meinem gnädigſten

Fürſten und Herrn.

Durchlauchtigſter

Reichs-Fürſt,

Gnädigſter Fürſt und Herr!

Bayerische Staatsbibliothek München

Im Vertrauen auf Eurer Hochfürſtlichen Durchlaucht eigenthümliche höchſte Gnade, wage ich es, Höchſtdenenſelben dieſes Buch in tiefſter Unterthänigkeit zuzueignen.

eignen. Nicht der innere Werth meiner unbedeutenden Arbeit, ſondern die beſondere Veranlaſſung zu dieſem kühnen Unternehmen, mag demſelbigen zu einiger Entſchuldigung gereichen.

Mit Eurer Hochfürſtlichen Durchlaucht gnädigſten Genehmigung befinde ich mich nun ſchon über 8 Jahre in auswärtigen Dienſten. Bei meiner erſten Zurückkunft in mein Vaterland fand ich Anſtalten und Einrichtungen zur Aufnahme der Landwirthſchaft und des geſamten Nahrungsſtandes, die für die ſpäteſte Nachwelt ein bleibendes Denkmal von Höchſtdero preißwürdigſten Regierung ſeyn werden. Was war alſo natürlicher, als der

Ge-

Gedanke, Eure Hochfürſtliche Durchlaucht würden von einem Kammerrath mehr fodern, als man zu den Zeiten meiner Våter zu fodern gewohnt war; und die daraus flieſende Beſorgniß, ich möchte dereinſt nicht im Stand ſeyn, Eurer Hochfürſtlichen Durchlaucht gerechten Erwartungen ein Genüge zu leiſten!

Um ſo eifriger beſtrebte ich mich, diejenige Kenntniſſe und Erfahrungen zu erlangen, welche dazu erforderlich ſind, um nach Eurer Hochfürſtlichen Durchlaucht großen wohlthätigen Entwürfen mit Erfolg zu arbeiten, und dieſes Buch, wenigſtens ein glaubwürdiges Zeugniß von meinem redlichen Beſtreben, mich zu den Dienſten eines angebeteten Fürſten

brauch darzu machen, und der ſorgfältigen Verwendung meiner wenigen Nebenſtunden ſeyn.

Geruhen Eure Hochfürſtliche Durchlaucht ſolches dafür huldreichſt anzunehmen!

Ich verharre Lebenslang in der unverbrüchlichſten Treue und tiefſten Erniedrigung

Eurer Hochfürſtlichen Durchlaucht

Schwarzenberg in Franken
am 30. April 1783.

unterthänigſt-treu-gehorſamſter
Georg Gottfried Strelin.

Vor-

Vorrede.

Was der Herr Verleger dieſes Werks an meiner ſtatt zu leiſten verſprochen hat, iſt dem leſenden Publikum bereits aus der gedruckten Nachricht bekannt, und was ich in dieſem erſten Bande wirklich geleiſtet habe, das mögen Kenner entſcheiden.

Es iſt kein unbedeutendes Autorskompliment, ſondern die aufrichtigſte Geſinnung meines Herzens, wenn ich verſichere, daß von der Aufnahme dieſes erſten Bandes die Fortſetzung des ganzen Werks abhangen ſolle. Ich erſuche daher nicht nur alle Journaliſten, ſondern auch alle meine Leſer, mir ihre Meinung über meine Arbeit überhaupt, insbeſondere aber, was ſie in Zukunft daran geändert zu ſehen wünſchen, offenherzig zu entdecken; nur muß ich letztere bitten, mir ihre Briefe poſtfrey zuzuſchicken. Ich kann zwar nicht verſprechen, jeden dieſer Briefe insbeſondere zu

beantworten; ich verſpreche aber um ſo mehr mich dar= nach genau, und, bei erfolgenden Kolliſionen, nach den meiſten Stimmen richten zu wollen.

So müheſam eine ſolche Arbeit auch immer iſt, ſo weiß ich doch, daß ein Kompilator, beſonders in unſern Tagen, wo man ſo viele Hülfsmittel vor ſich hat, auf Ruhm und Ehre keinen Anſpruch machen darf. Ich habe auch darauf völlige Verzicht gethan, und begnüge mich damit gerne, wenn ich nur derjeni= gen Klaſſe von Leſern, welche in der Ankündigung be= ſonders bemerkt iſt, durch meine Arbeit nützlich wer= de, und in dieſer Rückſicht wird es wohl hauptſäch= lich darauf ankommen, ob ich in der Auswahl glück= lich war.

Ich habe meinen Plan etwas weitläuftig ange= legt, und bin wohl zuweilen ein wenig in das Gebie= the der Rechtsgelehrſamkeit, der Politik, der Natur= lehre, Naturgeſchichte und anderer Wiſſenſchaften ge= rathen, weil nicht nur die Gränzlinien zwiſchen ver= wandten Wiſſenſchaften genau zu treffen eine ſehr ſchwere Sache iſt, ſondern auch, weil ich glaube, daß ein Wörterbuch für Kameraliſten und Oekonomen über alles einen kurzen Aufſchluß geben müſſe, was zum völligen Verſtand der ökonomiſchen und Kame= ralſchriften erforderlich iſt und in ſelbigen gelegenheit= lich mit vorzukommen pflegt, ob es gleich nicht zu den

öko=

ökonomiſchen und Kameralwiſſenſchaften im engern Verſtand gehört. Sehr reichhaltig an Artickeln muß alſo ein ſolches Werk immer ſeyn, und ich habe mir auch alle Mühe gegeben, von dieſer Seite die möglichſte Vollſtändigkeit zu erreichen: dahingegen aber glaube ich auch, es würde zweckwidrig ſeyn, wenn man in den einzelnen Artickeln gar alles erſchöpfen wollte, was ſich von der Sache ſagen läßt, weil ein Wörterbuch nicht dazu beſtimmt noch geſchickt ſeyn kann, Wiſſenſchaften zu lernen. Es iſt nur Beihülfe des Gedächtniſſes und ein ſo geordnetes Magazin, daß man darinnen wenigſtens einige Auskunft finden möge, wenn man ſolche in andern Schriften nicht zu ſuchen oder zu finden weiß, oder auch mit keiner vollſtändigen Büchersammlung verſehen iſt.

Von Naturprodukten beſchreibe ich nur ſolche, welche einen verſchiedenen Nutzen in der Oekonomie haben, oder weſentliche Gegenſtände der Manufakturen und des Handels ſind. Nur bei den ausländiſchen Holzarten bin ich zuweilen über dieſe Gränzen hinausgegangen, weil jetzt alle Welt amerikaniſche Holzarten kennen lernen und anpflanzen will, ob man gleich noch von den wenigſten überzeugt iſt, daß ſie einen weſentlichen Vorzug vor unſern einheimiſchen haben.

Die Erklärung franzöſiſcher Kunſtwörter gehört in ein Sprach- und nicht in ein Wörterbuch. Ich habe alſo nur ſolche eingerückt, welche man in den gewöhnlichen franzöſiſchen Wörterbüchern nicht findet, und glaube dadurch denjenigen Kameraliſten und Oekonomen, welche die in ihr Fach gehörige Schriften der Franzoſen leſen, einen angenehmen Dienſt erwieſen zu haben.

Ein weſentliches Erforderniß eines guten Realwörterbuchs iſt, daß man einen Gegenſtand unter allen ſeinen Benennungen, und insbeſondere, daß man nicht nur bei den Sachen ihre Eigenſchaften, ſondern auch bei den Eigenſchaften eine kurze Verweiſung auf diejenigen Dinge antreffe, welchen dieſe Eigenſchaften ankleben, weil man nicht wiſſen kann, wo der Leſer etwas ſuchen wird, und weil es ihn nichts hilft, daß das Geſuchte im Buch ſtehet, wenn er nicht weiß, wo er es ſuchen ſolle. Ich will mich hierüber durch ein Beiſpiel deutlicher erklären. Unter dem Wort Aron wird billig angeführt, daß dieſe Wurzel zur Seife, zur Wäſche, zum Bleichen und zum Haarpuder zu gebrauchen ſeye. Wenn aber von dieſer Eigenſchaft der Aronswurzel nicht unter Seife, Wäſche ꝛc. wiederum eine kurze Erwähnung gemacht und auf Aaron verwieſen wird, ſo dürfte wohl niemand, der ein Surrogat für die Seife wiſſen möchte, unter Aron darnach ſuchen. Ich habe den aufmerk-

merkſamſten Bedacht darauf genommen, auch dieſem gewöhnlichem Mangel der Wörterbücher abzuhelfen.

Da die Handlung in unſern Tagen aller Augen auf ſich ziehet und dem Kameraliſten als Hülfswiſſenſchaft ganz unentbehrlich wird: ſo werden meinen Leſern die dahin einſchlagende Artickel gewiß willkommen ſeyn. Die Nachrichten von dem Gelde und Wechſelkours, von den Ellen, Maaſen und Gewichten der vorzüglichſten Europäiſchen Handelsſtädte laſſe ich allezeit, ehe ich ſie einrücke, an Ort und Stelle ſelbſt durchſehen und verbeſſern; und ich muß die Bereitwilligkeit mancher HHrn. Kaufleute, mir mit Beiträgen an die Hand zu gehen, beſonders aber die freundſchaftliche Unterſtüzung des geſchickten Herrn Kaufmanns Barth zu Nördlingen öffentlich rühmen und geziemend verdanken.

Mit den Kochartickeln bin ich ganz ſparſam geweſen, und ich hätte ſie gerne ganz und gar ausgelaſſen, wenn ich nicht für Leſer von ſo mancherley Art und verſchiedenen Neigungen ſorgen müßte. Nur einen Fingerzeig, ſo ſollen ſie künftig nicht mehr erſcheinen, beſonders da ich ſo ſehr auf die Erſparung des Raums denken muß.

Eben ſo glaube ich auch, es möchte meinen Leſern nicht unangenehm ſeyn, wenn ich künftighin bei denjenigen Kunſtwörtern, welche bei den Manufakturen, Fabricken, Profeßionen u. d. g. vorkommen, mich ſehr kurz faſſe, und ohne mich auf eine Erklärung der Handgriffe mehr einzulaſſen, nur blos ihre Bedeutung kurz anzeige, da uns Herr **Jakobſon** über die Technologie ein ſo vollſtändiges und gleichwohl nicht ſehr koſtbares Werk geliefert hat: doch habe ich mir dieſe Abkürzung nicht ohne vorherige Anfrage erlauben wollen.

Ob es gleich wahr iſt, daß, wie die Herren **Verfaſſer der deutſchen Encyklopädie** in der Vorrede zum erſten Band ſich ausdrücken, es wider die Abſicht eines Realwörterbuchs zu laufen ſcheine, wenn die Verfaſſer allezeit dogmatiſiren und nur immer ihre eigene Meinung geltend machen wollen: und daß ſie mehr Hiſtoriker als Dogmaticker ſeyn, ſo habe ich mich doch nicht enthalten können, hier und dar meine eigene unbedeutende Meinung beizuſetzen, auch manchen Artickel aus freyer Fauſt weg auszuarbeiten, wann mich meine Quellen verließen. Es koſtet aber nur ein Wort, ſo will ich mich deſſen künftighin enthalten.

Solche Artickel, welche ich in andern Schriften ausgearbeitet fand, daß ich weder durch andere

Wor-

Worte die Deutlichkeit zu vermehren, noch auch, ohne Auslaſſung weſentlicher Umſtände ihren Inhalt abzukürzen wußte, habe ich unbedenklich wörtlich eingeruckt, beſonders da ich, bei Vergleichung ſo vieler Schriften über einerley Gegenſtand, faſt alle meine Vorgänger, Encyklopädien- und Wörterbücherſchreiber, auf dem nämlichen Pfade antraf, ohne daß ich ſie deswegen als Plagianer ausſchelten hörte. Sollte inzwiſchen dieſe Freyheit dem Publikum anſtößig ſeyn, ſo verſpreche ich herzlich gerne, keine Zeile mehr wörtlich auszuſchreiben. Es fällt mir nicht ſchwer, die nämliche Sache mit andern Worten zu ſagen: ob aber mein Werk dabei gewinnen werde, iſt eine ganz andere Frage.

Die meiſten dieſer wörtlich beibehaltenen Artickel ſind aus der deutſchen Encyklopädie. Die Herren Verfaſſer dieſes ſchönen Werks zeichnen ſich vor allen andern durch Kürze, Deutlichkeit und eine ſchöne ungekünſtelte Schreibart eben ſo, als durch gründliche Ausarbeitungen, auf eine rühmliche Art aus.

Uebrigens iſt mir kein einziges Buch bekannt, welches durch das meinige, und wenn dieſes auch noch ſo gut gerathen wäre, auſſer Kours geſetzt werden könnte, und gleichwohl bin ich verſichert, daß wenn ich nur zweckmäßig gearbeitet habe, dieſes gleichwohl neben jenen ſeinen nicht unbedeutenden Nutzen ſchaffen werde.

Daß

Daß der Herr Verleger ſeiner Seits nichts hat ermangeln laſſen, was man nur immer mit Billigkeit erwarten konnte, lehret der Augenſchein. Daß er aber auch auſſerdem alles angewendet hat, was die Vollkommenheit des Werks nur immer befördern könnte, muß ich ihm, zu ſeinem Ruhm, hiemit pflichtmäßig atteſtiren. Und hiemit
Gott befohlen!

Aal.

Aal, lat. *Anguilla*, franz. *Anguille.* Ein bekannter Fiſch von langem ſchlangenähnlichen Leibe, mit einer ſehr glatten und ſchlüpfferigen Haut. Er hat zwar ganz kleine, aber ſehr ſcharfe Zähne. Seine zwo Floßfedern ſtehen neben den Ohren (Kiemen) das Maul iſt ziemlich weit, die Kehle aber enge. Seine Haut ſiehet auf dem Rücken dunkelblau und am Bauch weißlich. Sein Fleiſch iſt ganz weiß und ſchmeckt ſehr angenehm, weil es aber ſchleimig, fett und ſehr nahrhaft iſt, ſo hält man es für ungeſund, beſonders für Perſonen, welche am Stein, Podagra, Fiebern und kachektiſchen Zufällen leiden.

Das Männchen hat einen kürzern, dickern und breitern Kopf als das Weibchen, welches ſeine Jungen lebendig zur Welt bringt. Ihre Strich- oder Laichzeit iſt im Oktober.

Der Aal iſt ein ſehr gefräſſiger Raubfiſch, welcher ſich hauptſächlich von kleinen Fiſchen, Würmern und Schnecken nährt, und dahero bisweilen auf das Land heraus gehet, um dieſe aufzuſuchen. Man

kann ihn aber auch mit den Eingeweiden von Thieren, mit allen Arten eßbarer Früchte, und ſogar mit zermalmten Eicheln füttern; vorzüglich gerne aber frißt er die grüne Erbſen.

Reimarus behauptet in ſeinen Betrachtungen über die Triebe der Thiere, daß ſich der Aal öfters in den Stöhr durch die hintere Oefnung einſchleiche und ſeinen Rogen verzehre.

Sein **Aufenthalt** iſt vorzüglich in ſüſſem und klarem Waſſer, und man behauptet, daß man von dem Daſeyn vieler Aale ganz ſicher auf eine vorzügliche Güte des Waſſers ſchlieſen könne; doch macht er auch das Waſſer bisweilen ſelbſt trübe, wann er verfolgt wird, um deſto leichter entrinnen zu können. Man hält ihn für den einzigen von allen Fiſchen des ſüſſen Waſſers, welcher bisweilen in das Meer tritt.

Sein **ökonomiſcher Nutzen** beſtehet hauptſächlich in dem zur Speiſe dienenden Fleiſche, doch kann man auch das Fett, welches aus den Eingeweiden ausgeſotten wird, wie Tran, oder zu Wagenſchmier, oder auch zum Brennen in den Lampen brauchen.

Auch werden ihm Arzneykräfte zugeſchrieben. Zum Beiſpiel ſoll ſein Fett, wenn man es in die Ohren thut, ein bewährtes Mittel für die Taubheit ſeyn; ferner die Flecken nach den Pocken vertreiben und den Wuchs der Haare befördern; die Haut aber, wann ſie in Wein oder Bier geſotten und warm umgeſchlagen wird, verrenkte Glieder heilen. Das Blut hingegen iſt ſchädlich, vornämlich den Augen. Man bemerkt es nur in einer Ader oben am Rücken, welche man dahero mit einem dünnen Drat durchziehen muß, damit ſie ganz rein wird, ehe man den Fiſch kocht.

Man **fängt** die Aale vom März und April an bis in den Auguſt oder September, beſonders aber ſehr leicht bei ſchwülen Tagen und Gewittern, weil

ſie

ſie ſich alsdann zuſammen ringeln und wie todt von dem Waſſer forttreiben laſſen. Nur zur Zeit des Neumondes pflegen ſie nicht zu gehen, und können dahero auch nicht gefangen werden.

Der Fang ſelbſten geſchiehet mit Reuſen, Nezen, Angeln und Aalpuppen, von welch leztern der beſondere Artickel nachzuſehen iſt. Vorzüglich häufig kann man ſie in der Strichzeit (Monat Oktober) in Reuſen fangen, wann man einen wohl ausgewäſſerten Häring hineinlegt. Auch thut man etwas Queckſilber und bei der Nacht ſcheinendes faules Holz in ein Gläschen, vermacht daſſelbe feſt mit Wachs und Harz und hängt es in die Reuſen; hernach nimmt man alte Schmeer und wilde Münze, röſtet ſolches in einer Pfanne, bindet es in ein dünnes Tuch, und hängt es in eben ſolche Reuſen, welche nachhero in das Moos gelegt, und über Nacht darinnen gelaſſen werden. Am beſten iſt es, wann man die Reuſen an das Schuzbret einer Mühle oder auch einen andern Ort einſezen kann, wo das Waſſer geſchloſſen iſt, und einen engen Ausgang hat, weil ſodann der Aal, welcher mit dem Strohm fortſchwimmt, ſeinem Fang nicht leicht entgehen wird. Kann man aber dieſe Gelegenheit nicht haben; ſo iſt es am beſten das Waſſer durch einen Zaun von ſtarken Pfählen und Hürden bis auf die Mitte des Strohms einzuſchlieſen, in ſolche Oefnung die Reuſen einzuſezen, und den allenfalls leer bleibenden Raum zwiſchen dem Reuſen und dem Grund des Waſſers mit Reiſern oder Dörnern auszufüllen. Der Fang mit der Angel, oder Legangel hat nichts eigenes vor dem Fang anderer Fiſche, und bedarf daher auch nicht erſt beſchrieben zu werden; doch da bey dieſem Fiſch die Därme von toden Thieren eben ſowohl zur Lockſpeiſe an die Angel dienen; ſo iſt es äußerſt ſündlich und die Menſchheit entehrend, wenn man ſtatt deren lebendige

Thiere, als Regenwürmer und dergleichen, ohne alle Noth an die Angel ſteckt, und dieſe empfindliche unſchuldige Geſchöpfe, aus bloſem Leichtſinn und Unempfindlichkeit den grauſamſten Martern ausſetzt. Ueberhaupt würde manchem Schwelger der Appetit ziemlich vergehen, wann er ſich die Summe aller peinigenden Schmerzen recht lebhaft vorſtellen könnte, welche ſo viele unſchuldige Thiere ausſtehen müſſen, nur damit ſeine leckere Tafel nach Wunſch und Willen beſetzet werden kann; woran er ſich alsdann Gicht und Podagra einſammelt, welche ihn ſeiner Zeit zwar nicht ſo äußerſt ſchmerzhaft, aber weit anhaltender foltern als den Wurm, welcher einige Stunden an der Angel gemartert wird, um den Aal auf die Folterbank zu liefern. — Möchte doch dieſe kurze Erinnerung etwas dazu beitragen, die, oft ohne alle Noth und Nutzen, äußerſt grauſame Behandlungsart der Thiere in unſern beſten Küchen ein wenig zu mildern! —

Der Aal ſelbſten hat ein hartes und zähes Leben. Man kan ihn daher weit verſenden, wenn man ihn in ein Gefäs thut, deſſen Boden mit Erden bedeckt, etwas Waſſer darauf gegoſſen und breitblätteriges Gras oder Schilf hinein gelegt wird. Eben dieſes harte Leben macht aber auch ſeinen Tod ſehr langſam und beſchwerlich, und man kennet noch kein Mittel ihn, ſo wie andere Thiere ganz plözlich zu töden. Die gemeinſte und beſte Art iſt, ihn mit einem heftigen Schlag auf den Kopf zu betäuben, und mit dem Kopf an die Wand anzunageln. Alsdenn wird die Haut am Halſe abgelöſet und mit den Fingern, welche aber ſtark und oftmals in Salz eingetauchet werden müſſen, abgeſtreifet. Dieſe Operation erfordert wenigſtens zwo Perſonen, und iſt um deswillen gefährlich, weil ein etwas ſtarker Aal im Stande iſt, dem Menſchen einen Arm entzwey zu ſchlagen.

Es

Es iſt daher auch in dieſem Anbetracht nicht räthlich, ihn lebendig anzunageln, ſondern vielmehr ſehr zu empfehlen, daß man ihn vorhero mit dem Beil abſchlage.

Die Zubereitung zur Speiſe ſelbſten geſchiehet auf mancherley Art; man kann ihn nämlich ſieden, braten, backen, mariniren, in Paſteten füllen, und räuchern. Ich will von jeder Art nur das vorzüglichſte kürzlich anführen.

Sieden. Man ſchneidet den toden Aal in Stükken, und gießt ein wenig Eßig darauf. Alsdenn läßt man Waſſer, Eßig und Wein mit etwas Salz, Citronenſchaalen, geriebenen Brod und Gewürze, Zwiebeln, Kapern und allerley Küchenkräutern ſieden, und legt, ſobald es anfängt aufzuwallen, den in Stücken zerſchnittenen Aal mit etwas Butter hinein, und läßt es wohl einkochen. Iſt er recht ausgekocht, ſo legt man ihn trocken in einer gebrochenen Serviette auf die Schüſſel und giebt Citronen dazu auf die Tafel. Was nicht verſpeißt wird, legt man wieder in die Brühe, deckt es zu und kann es auf dieſe Art wohl 14 Tage aufbehalten.

Man kann den alſo geſottenen Aal auch in einer weiſen Sardellenſauce anrichten.

Will man aber einen Aal ein halbes Jahr, und noch länger aufbewahren, ſo nimmt man recht guten Weineßig, thut in ſelbigen Salz, Gewürznelken, Muskatennüſſe, Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblätter, Rosmarin und ein wenig Zwiebeln, läßt ſolches wohl aufſieden, gießt es ſiedend über den in Stücken zerſchnittenen Aal und wiederholt ſolches 2 bis 3mal. Alsdann wird er ſamt der Brühe in ein irdenes Geſchirr gethan, dieſes wohl zugedeckt, und an einem kühlen Ort aufbewahret. Will man ihn eſſen, ſo wird er nur ein wenig mit Butter im Citronenſaft gebraten.

Braten. Man legt die Stücken des zerſchnittenen Aals, nachdem ſie vorher mit Pfeffer und Salz wohl beſtreuet worden, eine Stunde lang in Eßig. Alsdann nimmt man ſie heraus, beſtreuet ſie mit guter Würze, und fein zerſchnittenen Citronenſchalen, und umwindet ſie mit Salbeyblättern, ſteckt ſolche an den Spies, läſſet ſie am Feuer braten und übergießt ſie fleiſig mit heiſer Butter. Sie werden auch mit Citronenſaft verſpeißt. Iſt aber der Aal klein und nicht ſehr fett, ſo iſt es beſſer, wann er auf gut holländiſch in der Pfanne gebraten wird, weil alsdann die Butter den Mangel des eigenen Fettes beſſer erſetzt.

Mariniren. Die Aale, welche marinirt werden ſollen, werden mit Salz wohl abgerieben, alsdann mit Baumöhl begoſſen und auf dem Roſt gebraten. Nachher legt man in ein Fäschen etwas ganzes Gewürz, Rosmarin, Citronenſchaalen und Lorbeerblätter, auf dieſes eine Schicht Aale, dann wieder vorige Species, und fährt damit fort, bis das Fäschen voll iſt; worauf es feſt verpichet, an einem trockenen Orte aufbewahret und fleißig umgewendet werden muß.

Bei allen Zubereitungsarten verſtehet es ſich überhaupt, daß das Eingeweide herausgenommen werden muß, wovon nichts als die Leber verſpeißt wird.

Räuchern. Der abgeſtreifte und ausgenommene Aal wird wie anderes Fleiſch, jedoch trocken, eingeſalzen, und in einem gelinden Rauche getrocknet. Iſt er aber zur Helfte geräuchert, ſo muß man ihn in Pappier einwickeln, damit er ſeine ſchöne Farbe nicht verliehrt, und erſt alsdann wieder in den Rauchfang hängen, bis er ganz fertig iſt.

Backen. Man verfähret dabey wie mit andern Fiſchen.

Aalpaſteten. Siehe unter dem Wort Paſteten.

Eßigaale. Sind kleine Infuſions Thierchen, welche gegen Ende des Monats Julii im Eßig zum Vorſchein kommen, und wie Aale ausſehen, aber ſo klein ſind, daß man ſie mit bloſen Augen nicht ſehen kann. Die Erwärmung des Eßigs tödet ſie, läſſet man ihn aber zu Eis gefrieren, ſo werden ſie gleich nach der Aufthauung wieder lebendig.

Elektriſcher Aal, Zitteraal, franz. *Anguille de Cayenne* wird zu Cayenne in ſüſſen Waſſern gefunden und gleich andern Fiſchen verſpeißt. Wann man ihn mit einer Hand berühret, und die andere in das Waſſer hält, ſo erhält man einen Schlag wie von der elektriſchen Flaſche. Der Fiſch kann den Schlag nach Willkühr ſtärker oder ſchwächer machen, auch andere Fiſche damit töden. Durch viele Schläge ermattet ſich das Thier endlich bis zum Tode, läſſet ſich aber ein Menſch zu oft von ihm ſchlagen, ſo bekommt er einen anhaltenden Schmerzen und Herzensangſt. Sonſten weichen die Erſcheinungen mit dieſem Fiſche von demjenigen ſtark ab, was man bei dem Krampffiſche beobachtet hat.

Sandaal, Sandſchlange, Sandſpiering, Tobiasfiſch, *Ammodites*, Ammodites Gesneri, *Tobianus* Schernfeldii, Sandliz Anglorum, *Anguilla de Arena*, fr. *Anguille de Sable.* Dieſer nur fingerslange, an Geſtalt und Farbe aber dem Aal gleiche Seefiſch, findet ſich häufig an den engländiſ. und franzöſiſchen Küſten. Er iſt eine Speiſe des armen Mannes, welcher ihn zu gewiſſen Jahreszeiten, wo er die See verläßt, und ſich in den Sand verbirgt, mit leichter Mühe fängt.

Aalbeere (ſiehe *Groſſularia*) ſind die in den Wäldern wild wachſende ſchwarze Johannisbeere.

Aalbeſinge, (ſiehe *Groſſularia*) die in Gärten wachſende ſchwarze Johannisbeere.

Aalpuppen. Sind beſondere zum Aalfang dienende Werkzeuge, welche aus einem Bündel Binſen beſtehen, an welchen Schnüre mit Angelhacken befeſtiget und ſodann Abends in das Waſſer geſetzt werden. Des folgenden Morgens viſitiret man ſie, und ſiehet gar leicht, an welchen ſich Aale gefangen haben, weil ſelbige ſich ein wenig tiefer in das Waſſer ſenken, als die noch leeren, welche allzeit oben ſchwimmen.

Alraupe, Aalruppe, Ohlruppe, Quappe, Roſelke, Ruppe, Rutte, Ruchet, Treůſche, Truſche, lat. *Muſtela*, oder *Gobius fluviatilis*, fr. *Lamproye riviere*. Ein in Anſehung der ſchlüpfrigen glatten Haut und Bewegung des Leibes dem Aal ziemlich ähnlicher, aber bei weiten nicht ſo langer Fiſch. Der Kopf iſt groß und hat ein breites Froſchmaul, an welchem einige Flechſen faſt wie ein Bart herabhängen. Das Aug iſt blau, mit einem goldgelben Ring eingefaßt. Die Haut iſt auf dem Rücken dunkelkrau, mit ſchwarzen und gelben Flecken geſprengt, am Bauch aber weiß. An jeden Kiefer hat die Aalraupe eine weit hervorgehende ſchmale Floßfeder und nahe dabei ein paar breite. Faſt mitten auf den Rücken und auf den halben Bauche ziehet ſich eine unbewegliche Floßfeder bis in den Schwanz hinab. Der Magen und Schlund hat etliche Federn, welche wie Froſchfüße ausſehen.

Ihr Fleiſch iſt weiß, zart, und ſehr wohlſchmeckend, und führet nicht ſo viel zähen Schleim bei ſich als das Fleiſch des Aals. Die Leber iſt nach Proportion größer als bei jedem anderen Fiſche, und wird für eine beſondere Delikateſſe gehalten.

Die:

Dieſer Fiſch hat mit dem Aal einerlei Nahrung. Man findet ihn in Flüſſen und Seen, er hält ſich aber lieber im ſtillen und ſchlammigen Boden auf, als der Aal. Im Dezember iſt er am beſten. Er laichet bald nach Weynachten, und man glaubt, daß ſich alle andere Fiſche mit der Laichzeit nach ihm richten, weswegen ihn auch die Fiſcher insgemein den Laichfiſch nennen.

Noch weis man weder den Aal noch die Aalraupe, gleich den Karpfen und Hechten, in Fiſchteichen zu ziehen, welches ſeinen Grund theils in ihrer unbequemen Laichzeit, und theils in dem äußerſt beſchwerlichen Fang ihrer Brut hat. Sie gehören alſo noch zur wilden Fiſcherey.

Außer dem Gebrauch zur Speiſe wird dieſer Fiſch auch, wo er im Ueberfluß vorhanden iſt, gedörret, und wie Kühnholz zum Brennen und Leuchten gebraucht.

Wann er in einem Glaße an die Sonne gehänget wird, giebt er ein gutes Oel, welches zu allerhand Arzeneyen, und insbeſondere für blöde Augen gebraucht wird. .

Er wird auf die nämliche Art gefangen wie der Aal.

Soll er zur Speiſe zubereitet werden, ſo muß man ihn, wegen ſeiner ſchleimigen Haut, brühen, und mit Salz wohl abreiben.

Man kan ihn entweder braten wie den Aal, oder in einer Butterbrühe kochen, wie den Hecht; auch wird er auf die nämliche Art marinirt, wie der Aal. Bisweilen wird er nur in wohlgeſalzenen Waſſer abgeſotten und eine Brühe darüber gegoſſen. Eine der vorzüglichſten Brühen iſt die Citronenbrühe, welche alſo bereitet wird.

Man kocht den Fiſch in einem Tiegel mit Butter, geriebener Semmel, Citronenſchalen, Citronenſchei-

ben, Muskatenblumen, Wein und Waſſer, Lorbeerblättern, und einer ganzen mit Gewürz beſteckten Zwiebel, ſo lange bis es anfängt dicke zu werden.

Sehr gut wird die Aalraupe, wenn man ſie im ſauern Kraut bäckt, welches auf folgende Art geſchiehet. Man läßt das Kraut ein wenig ſieden, ſchweißet es ſodann in einem Tiegel mit Butter, und läſſet es mit ſauren Ram wohl aufkochen. Der Fiſch wird in Salzwaſſer, aber nicht gar ausgeſotten. Hierauf beſtreichet man eine Schüßel mit Butter, faßt ſelbige mit einem Rand von Teich ein, und legt ſodann wechſelweiß zuerſt Sauerkraut, und dann eine Lage Fiſche hinein, und fährt damit fort, bis es voll genug iſt. Endlich begieſſet man es mit Butter, ſtreuet geriebene Semmel darüber, und läſſet es in einen Ofen backen, ſo ſiehet es aus wie eine Paſtete.

Die Leber wird mit Butter, Muskatenblüthen und Citronenſchalen gedämpfet, etwas Wein und Waſſer, und kurz vor dem Anrichten auch Citronenſaft nachgegoſſen. Will man ſie aber recht delikat zurichten, ſo ſtößt man einen Theil der Leber mit Butter und Semmelkrume im Mörſer, läſſet es mit Wein und Waſſer aufkochen, treibt es durch ein Haartuch, und ſchüttet es auf die Leber, welche man ſodann nur ganz langſam, und nicht lange kochen laſſen darf.

Aaronwurzel, ſiehe *arum*.

Aas. Lat. *Cadaver*, *Charogne*, der Körper eines verreckten Viehes. Hat in der Oekonomie keinen andern Nuzen, als daß er zum Futter für die Jagdhunde gebraucht wird. Bei anſteckenden Vieheſeuchen iſt es nöthig, daß man das Aas alſogleich, ohne vorhero die Haut abzuziehen, wenigſtens 6 bis 8 Schuhe tief in die Erde verſcharre, und wohl mit

Kalk

Kalk beſtreue, damit es weder die Luft verunreini-gen, noch auch vom andern Viehe ausgeſcharret wer-den kann, worauf die Polizey ſorgfältig zu ſehen hat.

Aasſeits. Nennen die Gerber und Schuhemacher die innere Seite der Häute und Felle, welche auf dem Fleiſch aufgelegen iſt.

Aaſen, Aaſſen, Aeſſen, heißt in der Weidmanns-ſprache bei dem rothen Wildpret ſo viel als freſſen.

Abaca, eine Art Flachs, welche auf den Manilliſchen Inſeln wächſet.

Abacus Pythagoricus, ſiehe Rechentäfelein.

Abajour heißet bei den Franzoſen eine beſondere Art Fenſter, welche von auſſen mit Querläden ſo ver-macht ſind, daß man das Licht von oben herein in einer ſelbſt beliebigen Richtung einfallen laſſen kann. Man bedienet ſich ihrer beſonders bei Kaufmannslä-den, um den Waaren durch die vortheilhafte Direk-tion der Lichtſtrahlen ein ſchönes Anſehen zu geben; auch zur Erleuchtung der unterirrdiſchen Gewölber.

Abäthnen, ein in der Probierkunſt gebräuchlicher Ausdruck, heißt eine Aſchenkapelle unter der Muftel ausglühen, daß die Luft herauskomme, und das Me-tall nicht hüpfe oder ſprüze.

Abbeizen, heißt bei den Gerbern das Leder mit einer Beize von Salz und Kalk gar machen.

Abbinden der Kälber, ſiehe Abſezen.

Abbiß, ein Jägersausdruck, heißt, wann von den Hirſchen die Sommerlatten in den Schlägen abge-biſſen ſind, als wären ſie mit dem Meſſer abgeſchnit-ten. Da ein anderes Wildpret ſolches nicht thut, ſo iſt es ein Zeichen, daß ein Hirſch in der Gegend ſtreicht oder wechſelt.

Abbrand, heißet bei den Bergleuten derjenige Ab-gang, welcher ſich nach dem Brennen des Blickſil-bers im Brennofen am vorigen Gericht ergeben hat.

Abbrechen. Die Bedeutung dieſes Wortes iſt allgemein bekannt, und bedarf keiner Erklärung. Wann aber durch einen Zufall ein Zweig von einem Baum abgebrochen wird, ſo iſt zu Erhaltung des Baumes nöthig, daß man das Beſchädigte abſchneide, die Wunde mit einer Baumſalbe, oder auch nur mit vermiſchten Leimen und Kühemiſt beſtreiche und ein Tuch darüber binde, damit die Sonnenhize das entblößte Holz nicht entkräfte oder der Regen eindringe, und eine Fäulniß verurſache. — Sollen die Baumfrüchte ſich recht lange halten, ſo dürfen ſie beim Abbrechen nirgendwo als nur bei dem Stiel berühret werden.

Abbrennen oder **Ausbrennen**, nennen die Ziegler, wann ſie ihrem Ofen mit dürrem Reiſig die lezte Hize geben. Sollen unfruchtbare Heiden angebauet werden, ſo pfleget man auch die darauf ſtehende unnüze Gewächſe abzubrennen, um ihren Saamen zu vertilgen, die Wurzeln des Nachtriebs zu berauben, und durch die Aſche das Erdreich zu düngen.

Abbruch, heißt an den Seen und Flüſſen, wann das Erdreich dergeſtalt hinweggenommen wird, daß die Ufer an den Watten höher ſind, als die Watten ſelbſt; Grundbruch hingegen iſt, wann das Waſſer die Ufer unterhöhlt.

Abdachung, Böſchung, Droſſirung, fr. *Eſcarpe, Eſcarpement*, ein in der bürgerl. ſowohl als in der Kriegsbaukunſt, und insbeſondere bei dem Waſſerbau gebräuchliches Kunſtwort, bedeutet diejenige Form eines Walls, Damms oder einer Mauer, da die Auſſenſeite dergeſtalt ſchräg angelegt wird, daß ſie oben zurücke und unten herausſtehet und mit der Grundlinie einen ſpizigen Winkel macht, wodurch der Druck des Erdreiches, oder die Gewalt des anſchlagenden Waſſers vermindert wird. Mauern bedürfen keiner ſo ſtarken Böſchung als Dämme von Erden. 45 bis 50 Grad iſt die gewöhnlichſte Böſchung

ſchung bei Dämmen; doch muß man hierbei allezeit die Gröſe der Grundlinien und ihr Verhältniß zur Höhe in Erwägung ziehen. Je gröſer beyde ſind, um ſo ſpitziger muß der Winkel werden.

Abelicea: Pſeudoſandalum Creticum, fr. *faux Santal de Candie*, falſcher Santal, ein ſchöner groſer und gerader Baum, mit vielen Aeſten, welcher auf Candia wächſet, trägt ſchwarzgrüne Beere in der Gröſe und Geſtalt eines Pfefferkorns. Seine Blätter gleichen den Blättern des Alaterni, ſind aber runder und tiefer eingekerbt. Das Holz iſt hart, roth und wohlriechend und kommt dem rothen Sandel ziemlich nahe, wird aber doch nur zum Bauen gebraucht.

Abelmoſch, ſiehe *Ketmia*.

Abendiagd, ſiehe Fackeljagd.

Abendröthe. Wenn bei dem Untergang der Sonne einzelne von ihren Strahlen roth gefärbte Wolken über derſelben ſtehen, ſo ſagt man die Abendröthe ziehet über Land. Dieſe Erſcheinung beweiſet, daß der Wind aus Oſten gehet, und verkündiget alſo ſchönes Wetter. Das Gegentheil aber erfolgt insgemein, wann dieſe Wolken braunroth ausſehen.

Abendviol, Nachtviol, ſiehe *Viola*.

Aberklauen, ſiehe **Afterklauen.**

Aberknoblauch, ſiehe *Allium*.

Aber-Raute, ſiehe *Abrotanum*.

Abfall. Die Bedeutung dieſes Wortes im gemeinen Leben ſowohl als bei Profeßioniſten iſt vor ſich bekannt, in Bergwerken aber heißt es ſo viel, als: die Erze werden geringhaltiger.

Abfalzen heißt, wenn die Haare gleich von dem friſchen Felle, mit dem Falzmeſſer, oder mit dem Schabmeſſer, wie es die Gerber nennen, abgeſchabet werden. Die Gerber falzen die Haare nicht ab,

ſon-

ſondern das Aas; die Haare hingegen werden mit dem Haareiſen abgeſtoßen.

Abfahrt. Eine Art von Handlohn, welche der Verkäufer des Lehens, auf welchem ſolche Abgabe hergebracht iſt, an den Lehenherrn bezahlen muß. Sie beträgt ſelten viel, und findet neben den ordentlichen Kaufhandlohn ſtatt.

Abfangen, heißt bei den Jägern einem Hirſch oder Sau mit dem Hirſchfänger oder der Schweinsfeder den lezten tödlichen Stich beibringen; in Bergwerken aber, das ſich losgeriſſene Geſtein verzimmern.

Abflauen, heißt bei den Bergleuten abwaſchen.

Abflechheerd, ein Bergmänniſcher Ausdruck bedeutet eine ablange Vierung etliche Ellen lang und ein paar Ellen breit, welche in einem von Bretern zuſammen geſpündeten Boden, mit Seitenbretern etwann eine Viertelelle tief, beſtehet. In der Mitte iſt ein Schuzbret von Zollholz zu beiden Seiten eingeſpündet, über welches die Aufſchlagwaſſer, ſamt der leichten Unſauberkeit von den durch Sezen gewonnenen und über ſolches Gefäll ausgeſchütteten gekleinten Erzen oder Gekräze abſchießen. Die Erze aber, die unter abflechen, werden mit einer hölzernen Krücke hin und hergezogen, und mittels der Aufſchlagwaſſer geflehet, und bleiben vor ſolchen Gefällen ſtehen. Nachdem ſie nun hinlänglich gereiniget ſind, werden ſie durchgepucht.

Abfledern, eine an verſchiedenen Orten noch gewöhnliche, aber meines Erachtens, nicht allzuvortheilhafte Art das Getraid zu puzen. Wann von dem gedroſchenen Getraid das Gröbſte mit einem Rechen abgeſondert worden, werden Flederwiſche an hölzerne Stangen gebunden, und damit der Fruchthaufe abgekehrt. Und was ſolchemnach weggekehret wird, und in leeren Aehren beſtehet, heißet die Ueberkehr oder Siede, welche zum Viehefutter verwendet wird.

Eine

Eine weit beſſere und bequemere Art das Getraid zu putzen, wird unter dem beſondern Artickel Getraidputzen vorkommen.

Abflegeln. An ſolchen Orten, wo es gewöhnlich iſt, zweyerley, lange und kurze Früchte untereinander zu ſäen, werden von den gemiſchten Garben zuerſt nur die hervorragende lange Aehren abgedroſchen, welches man abflegeln nennet. Weit pünktlicher aber geſchiehet die Abſonderung durch das Sieb.

Abfleiſchen, heißet bei den Sattlern eben ſoviel als Abſalzen bei den Gerbern.

Abfluß. Dieſer wird bei dem Waſſer ſowohl durch die Erweiterung als durch die Vertiefung des Waſſers vermehret, durch dieſe aber ungleich mehr als durch jene, weil alsdann der Druck des Waſſers ſtärker und eben dadurch die Geſchwindigkeit befördert wird.

Abformen. Dieſes geſchiehet entweder durch einen Abguß oder Abdruck. Jn ienen Fall wird das Objek auf ein Bret gelegt, mit einem Oel oder ſonſtigen Materie, welche deſſen Vereinigung mit dem Material der Form verhindert, ganz dünne beſtrichen, ein Rand umher gemacht, und ſolcher mit den flüſſigen Material ausgegoſſen. Jſt dieſes hart genug, ſo wird es umgewendet, deſſen Rand gleichfalls mit dem Oele überſtrichen, und ſodann die 2te Seite der Form darauf gegoſſen, welche man, nachdem ſie konſiſtent genug iſt, von einander legen und den Gegenſtand herausnehmen kann. Noch ehe die Forme ganz hart wird, muß man aber in den Rand ein Eingußloch hinein ſchneiden. Bei den Abdruck wird auf die nämliche Art verfahren, nur daß man ſtatt des Gießens den zur Form beſtimmten weichen Teich, ehe er erhartet, hinein drukt, und alsdenn kein Eingußloch nöthig hat.

Hierzu

Hierzu tauget vornämlich der Gyps, welcher auf folgende Art zubereitet wird: Man rühret Gyps mit klarem Waſſer ein, und miſchet unter jedes Pfund Gips 2 Loth Federalaun, und 2 Loth geſtoſſenen Salmiack.

Soll aber der Gips nur zu formen dienen; ſo miſchet man unter ſelbigen den vierten Theil von noch nicht gebrauchten, noch naß gewordenen, ſo fein als möglich gepülverten Ziegeln, ſamt eben ſoviel roth gebrannten und auf Marmor zerriebenem Amiant, und gieſet es mit Waſſer an, worinnen in jedem Pfund Waſſer, 8 Loth Salmiack aufgelöſet wurden. Man kann ſtatt des Gipſes auch blos roth gebrannten Federalaun, oder Eiſenſafran, gebrannten Alabaſter, oder auch mit geſchmolzenen Schwefel vermiſchtes Ziegelmehl nehmen.

Soll die Figur recht ſchön weiß ausſehen, ſo macht man einen Teig von gepülverten Eyerſchalen und arabiſchen Gummiwaſſer.

Läſſet man aber fein geſtampfte Ulmenrinde und Schoßreiſer von Pappelbaum mit Springwaſſer kochen, vermiſchet ſolches unter dem Sieden mit ungelöſchtem Kalk, bis es wie geronnene Milch ausſiehet, und ſchüttet zuletzt fein geriebenen und geſiebten Marmor hinein; ſo erhalten die Figuren das Anſehen, als wären ſie aus Marmor geſchnitten.

Man kann die Figuren auch von geſtampftem Papier verfertigen, und mit Farben und Firniſſen auszieren. Die Zubereitung der Firniſſe wird an ſeinen Ort beſonders vorkommen.

Abgaben, Auflagen, Impoſten, Steuern. Unter dieſen Namen verſtehet man alles dasjenige, was die Staatsbürger und Unterthanen zu dem Aufwand jährlich beitragen müſſen, welchen der Regent ſowohl zu ſeinem eigenen ſtandesmäßigen Unterhalt, als zu Erhaltung der nöthigen Staatsbedienten und aller

zur

zur öffentlichen Wohlfahrt, Ruhe und Sicherheit erforderlichen Anſtalten zu beſtreiten hat.

Man kann dieſe Auflagen in ordentliche und auſſerordentliche, beſtändige und unbeſtändige, Real- und Perſonalabgaben, dann Haupt- und Nebenſteuern eintheilen; die allernatürlichſte und in der Politik bequemſte Eintheilung aber ſcheinet diejenige zu ſeyn, da man ſolche entweder als **perſönliche**, oder als **Produktions- und Konſumtionsauflagen** betrachtet.

Die Genieſungsrechte der Bürger ſind wohl der allerſicherſte Maasſtab, eine möglichſt gleiche Vertheilung der Auflagen unter ſelbigen zu bewürken.

Urſprünglich waren die Bürger ziemlich gleich, ſie hatten gleiche Genieſungsrechte und entrichteten gleiche Abgaben. Die Perſonalauflagen waren alſo jenen Zeiten ganz angemeſſen, und wir dürfen uns daher nicht wundern, daß ſie die älteſten ſind.

Zugleich mit dem Ackerbau und der Viehezucht gründeten ſich die eigenthümliche Beſizungen der Menſchen, Kauf, Tauſch, Geſchenke, Erbſchaften, minderer und gröſſerer Fleiß oder Geſchicklichkeit brachten Ungleichheiten in dem Reichthum, Ungleichheiten, wo nicht in den Genieſungsrechten der Bürger ſelbſten, doch wenigſtens in dem Vermögen, ſolche gültig zu machen, hervor. Man ſah alſo bald ein, daß durch die bisherige perſönliche Auflagen die geſuchte Gleichheit nicht mehr erreichet werden könnte, und es war mithin Weisheit der damaligen Regierungen, den Maasſtab abzuändern. In den mittlern Zeiten ſtunden die Genieſungsrechte der Bürger ohne Zweifel in einem ziemlich gleichen Verhältniſſe mit ihren beſeſſenen Grundſtücken. Produktionsauflagen, die zwoote Hauptgattung öffentlicher Auflagen, waren alſo jenem Zeitalter ſehr angemeſſen.

Mit der zunehmenden Bevölkerung mehrten ſich die Ausgaben des Staats, und die Mannigfaltigkeit der Bürger: es entſtunden ſolche, die weder dem Staat dienten, noch auch durch ihren Fleiß neue Produkte erzeugten, ſondern entweder die rohen Produkte verarbeiteten, oder bereits erworbene, oder ererbte Güter verzehrten. Jenes veranlaßte mehrere Auflagen; dieſes aber den Gedanken, auch die ſterile Klaſſen mit Abgaben zu belegen. Man beſchwerte dahero die Produkte, welche dieſe verzehrten, oder verarbeiteten, mit Auflagen und hieraus entſtund die dritte Klaſſe, nämlich die Konſumtionsauflagen.

Ich glaube der Natur eines Realwörterbuchs und der Bequemlichkeit meiner Leſer, beſonders beim Nachſchlagen, am nächſten zu kommen, wann ich die Lehre von Auflagen hier nur im allgemeinen abhandle, jeder Hauptgattung einen beſondern Artickel wiedme, in ſelbigem die bekannteſte Abarten einer jeden anführe, und ſodann jede Abart, unter dem treffenden Buchſtaben, noch beſonders weiter erläutere. Wollte ich anders verfahren, ſo würde dieſer Artickel alle Gränzen überſchreiten, und man würde zu viele Mühe haben dasjenige zu finden, was man in der Geſchwindigkeit davon aufſuchen will.

Es hält unendlich ſchwer, unter mehrern Auflagen diejenige mit Zuverläßigkeit auszuheben, welche für einen gegebenen Staat die unſchädlichſten ſind, weil hierzu nicht nur eine genaue Kenntniß der Auflagen ſelbſt und ihrer Folgen, ſondern auch eine tiefe Einſicht in die beſondere Verfaſſung des Staats, und in den Nahrungsſtand ſeiner Bürger gehöret. Jene läſſet ſich zwar ſo ziemlich in Schriften lehren; dieſe aber nicht, und es wird folglich, auch bei der möglichſten Bearbeitung der Politik, immerhin ein Mann von ganz beſonders aufgeklärtem Kopf und edlem Herzen zu einem guten Finanzminiſter erfordert wer-

werden. Die vornehmſte Regeln, wornach die Auflagen zu beurtheilen ſind, möchten etwa folgende ſeyn.

Eine unſchädliche Auflage darf den Fond der Produktion, oder das ſteuerbare Kapital ſelbſten nicht angreifen, ſondern ſie muß ſich mit einem billigen Theil des Ertrags begnügen.

Eine Auflage greift den Fond der Produktion an, wann ſie ſo ſtark iſt, daß ſie dem Producenten entweder nur einen zu großen Theil, oder wohl das Ganze der Produktion entziehet, und ihn alſo dadurch nöthigt zu Beſtreitung ſeiner Unterhaltungs- und Reproduktionskoſten ſelbſt einen Theil des ſteuerbaren Vermögens aufzuopfern.

Der Unterthan, welcher unter ſo ſchweren Auflagen ſeufzet, wird anfänglich Geld aufborgen, und ſchon dadurch den einen Ertrag ſeiner Güter um den Betrag der Zinſen von dieſem Anlehen auf immer ſchwächen, bis er endlich gar zum Verkauf einiger Grundſtücke gedrungen wird. Seine Einkünfte vermindern ſich mit jedem Jahr, bis ſie endlich ſamt dem Fond der Produktion ſich in nichts verwandeln. Man könnte zwar denken, daß der Käufer dieſer Grundſtücke ſie künftig bauen, die Auflagen beſtreiten, und der Staat im Grunde an ſeinen Einkünften nichts verliehren werde. Allein, wann die drückende Auflage nicht weichet, ſo erfährt jeder nachfolgende Beſitzer mit ſeinem Vorgänger gleiches Schickſal, und das unvermeidliche Ende davon iſt, daß der Monarch ein ödes Land, und gar keine Einkünfte mehr haben wird.

Der hauptſächliche Fehler bei den Abgaben iſt wohl kein anderer als der, daß ſie zu groß ſind, und ſo lange die Finanzminiſter nicht das Herz haben, dieſe Wahrheit den Fürſten zu ſagen, wird es ſchwerlich beſſer werden. — Indeſſen muß ich zur Ehre unſerer

deutſchen Fürſten bekennen, daß, ob man ſchon zu ſagen pflegt, der Fürſt drückt das Land mit Auflagen, dennoch meiſtentheils die getreue Räthe und Amtleute es ſind, welche dieſes aus übertriebenem Dienſteifer, Eigennuz oder Ehrbegierde, unter dem dadurch entweiheten Namen ihres Fürſten thun. Ich ſelbſten habe es mehr als einmal, und bei mehr als einem Herrn erfahren, daß es öfters nur auf eine ungeheuchelte Darſtellung der Sache in ihrer wahren natürlichen Geſtalt ankommt, um den Fürſten zu diſponiren, daß er von Behauptung eines Gefälles freywillig abſtehet, deſſen Erhebung ſich oft noch ohne ſonderliche Mühe rechtfertigen ließe. Und derjenige Diener, welcher in ſolchen Fällen die Wahrheit freymüthig vertheidigt und auf das edle Selbſtgefühl ſeines Herren Rechnung macht, erwirbt ſich meiſtentheils ein ſolideres Vertrauen bei ſeinem Regenten, als der Niederträchtige, welcher um einen gnädigen Blick Ehre und Gewiſſen aufzuopfern jede Minute bereit iſt. Das ſey neuangehenden Kameraliſten im Vorbeigehen an das Herz gelegt! — Sie dürfen nicht glauben, daß ſie zu Freybeutern, ſondern vielmehr dazu angeſtellet ſind, die Einkünfte ihres Herrn gegen unerlaubte Eingriffe zu ſchützen, zu dem möglichſt beſten Endzweck zu verwenden, und auf eine gewiſſenhafte Art zu vermehren, wann ſich Gelegenheiten darzu darbieten. Sie können ſich dahero immer die Hauptregel merken: Billig ſollten die Abgaben auch alsdenn noch nicht drückend fallen, wann die Erhebung auch nicht die regulärſte wäre. Wann man aber den Unterthan bis in die engſte Gränzen ſeines Bedürfniſſes einſchränkt, da koſtet es freylich mehr Kunſt, die Linie nicht zu überſchreiten.

Sie muß unter ſämtlichen Staatsgliedern eine weſentliche, auf ihr unterſchiedenes Vermögen und ſonſtiges Verhältniß untereinander paſſende

ſende! Gleichheit beobachten. Man muß ſo viel möglich dafür ſorgen, daß nicht nur keine Klaſſe vor der andern, ſondern auch kein Individuum vor dem andern härter beſchweret werden möge. Auch dieſes, daß jeder Bürger unmittelbar fühle, und zwar mit einiger Unbequemlichkeit fühle, er trage zu den Laſten des Staats mit bei, ſcheint zu der nöthigen Gleichheit zu gehören, und auf die Sitten und Denkungsart der Nation von wichtigem Einfluß zu ſeyn. Die Abgabe nur von einer Klaſſe zu fordern, wann auch ſchon die andere dadurch indirekt mit beſteuret werden könnte, würde dieſe zu ſehr auszeichnen, und, man ſage, was man wolle, gegen die andere erniedrigen, wovon wir ſchon jezt Beyſpiele haben.

Unmittelbare Diener des Staats ſind billig frey zu laſſen. Sie müſſen die Sorge für ihren Unterhalt beiſeit ſetzen, und alle ihre Zeit dem Dienſte des Staats wiedmen, wofür dieſer auch die Verbindlichkeit auf ſich hat, ſie ganz zu verſorgen. Es iſt dahero einerley, ob man ſie mit Auflagen beſchwert, oder ihre Beſoldung abkürzt. Sobald ſie aber nebenher bürgerliche Nahrung treiben, oder Güter ankaufen, ſo ſind ſie gleich andern davon zu kontribuiren eben ſo ſehr verbunden, als wenig es ihnen erlaubt iſt, ihre Beſoldungen eigenmächtig zu vergrößern.

Sie darf die Bevölkerung nicht hindern, ſondern muß ſolche vielmehr möglichſt befördern. Die ganze Größe, Wohlfahrt, Macht und Anſehen eines Staats hängt von dem Maas ſeiner Bevölkerung ab, und die Auflagen können derſelben auf mancherley Art nachtheilig werden: entweder, wann ſie durch ihre Ungleichheit einige Staatsglieder zu ſehr entkräften, oder wann ſie die Verehligung erſchweren, oder auch wann ſie mit der Menge der Kinder ſich merklich vermehren.

Sie darf der Handlung nicht nachtheilig ſeyn; weil ohne dieſe ein Land niemal einen hohen Grad phyſiſcher Glückſeeligkeit erreichen, noch vielweniger aber groß, mächtig und reich werden wird. Jede Auflage, welche die vernünftige Freyheit der menſchlichen Handlungen einſchränkt, dem Kredit der Kaufleute, den Gewerben, und überhaupt dem Zuſammenhang des Nahrungsſtandes beſchwerlich wird, iſt dahero ſchädlich. Dieſes äußert ſich vornämlich bei einigen Mauthen, Acciſen, Zöllen und Vermögensſteuern, welche entweder einige Handlungszweige gar unterdrücken, oder eine zu genaue Durchſuchung und Erforſchung der ein- und ausgehenden Waaren, oder auch eine zu genaue Unterſuchung des Aktiv- und Paſſivſtandes der Kaufleute erfordert. Daher kommt es, daß die Unterthanen ſolche Auflagen öfters durch die Zahlung eines weit ſtärkern Averſionalquantums ablöſen, dieſes nach einem bisweilen ziemlich fehlerhaften Maasſtab unter ſich ausſchlagen, und dennoch dieſe Auflage weniger drückend finden als jene.

Sie muß leicht und ohne großen Koſtenaufwand zu erheben ſeyn.

Die Menge der Einnahmkaſſen und der dazu erforderlichen Bedienten, welche wieder eine Menge anderer zur Aufſicht brauchen, lauft gerade wider die Geſetze der Haußhaltungskunſt. So ſagt man z. B. von den franzöſiſchen Auflagen, daß der Aufwand, welchen ihre Erhebung verurſache, mehr als den dritten Theil ihres ganzen Ertrags abwerfe, und daß ſich gegen hundert tauſend hohe und niedere Steuerbediente in dieſem Reiche befänden. Welche drückende Laſt für einen Staat?

Sie muß mit dem relativen Geld- und Waarenpreiß, ſoviel möglich, in einem genauen und fortdaurenden Verhältniſſe ſtehen.

Gold

Gold und Silber, und alſo auch die daraus gepräg-te Münzen, ſind Handelswaaren, und haben keinen beſtändigen und unveränderlichen Werth, und es hängt alſo bei einer Abgabe, welche ſich blos nach dem numerären Werth der Münze richtet, vom Zufall ab, ob die Kontribuenten oder die öffentliche Kaſſen verliehren ſollen. Steigt der Werth des Goldes oder Silbers, ſo gewinnt die Kaſſe, fällt er aber, ſo gewinnt der Kontribuent.

Sie darf den Fleiß der Bürger nicht unterdrücken, ſondern muß ihn vielmehr möglichſt befördern.

Jede Abgabe, welche den Verkauf der erzeugten rohen und künſtlichen Produkte erſchweret, vornämlich aber, wann ſie auf die zur Arbeit unentbehrlichſten Dinge gelegt wird, vermindert den Fleiß der Einwohner; welcher hingegen durch nichts mehr ermuntert wird, als wenn der Arbeiter glaubt, er genieſe einzig und allein die Früchte ſeines Fleißes.

Sie muß geradezu deme zur Laſt fallen, der durch ſie beſteuret werden ſolle.

Den Grund davon habe ich oben, wo von der gerechten Gleichheit gehandelt wurde, bereits angegeben, und zeige alſo hier nur durch ein Beiſpiel, wie man ſolchenfalls ſeine Abſicht insgemein verfehle. Die Konſumtionsauflagen müſſen gröſtentheils von den Verkäufern bei dem Eintritt in die Stadt oder in das Land erhoben, und dieſen es heimgelaſſen werden, ſolche durch Erhöhung des Waarenpreiſes auf die Verzehrer zu überwälzen, weil die unmittelbare Erhebung von dieſen allzuvielen Koſten und Schwierigkeiten unterworfen wäre. Wann man nun die vermeintliche Konſumtionsauflage auf eine ſolche Waare legt, deren Preiß nicht beſtimmt genug iſt, ſondern blos von der Konkurrenz der Käufer und Verkäufer abhängt, (und von der Art ſind doch die meiſten

Waaren) ſo findet alsdann keine Ueberwälzung der Auflage auf den Verzehrer ſtatt, und man beſteuret ſtatt deſſen den Erzeuger, welchen man doch mit keiner neuen Auflage beſchweren wollte.

Sie muß ſo eingerichtet werden, daß ſie, wo möglich, ganz in die Kaſſen des Staats fließt, und nicht viel davon ſich in Nebenkanäle verliehren kann.

Jeder Theil, welcher ſeine Beſtimmung nicht erreicht, erfordert wieder eben ſoviel an neuen Auflagen. Je ſicherer aber der Grund iſt, worauf die Abgabe ruhet, je weniger ſich ſolche nach Zufällen richtet, und je ſeltener ſie ſich verändert, deſto genauer kann man ihren Betrag erforſchen, und deſto eher den Mißbräuchen vorbeugen. So beruhen z. B. die meiſten Konſumtionsauflagen faſt blos auf der Gewiſſenhaftigkeit der Einnehmer, wo hingegen bei den auf unbeweglichen Gütern haftenden beſtändigen Abgaben faſt gar keine Schmählerung möglich iſt.

Sie muß auf einem ſichern Grunde ruhen, damit die Einnahmsquellen des Staats nicht leicht verſiegen können.

Als z. B. die amerikaniſche Weiber ſich verſchworen, keinen Thee mehr zu trinken, verlohr England ſeine ganze Einnahme, welche ihm die Theetaxe verſchaffen ſollte. Solche Auflagen ſind alſo zu Hauptſteuern durchaus nicht tauglich, wann ſie auch ſchon bisweilen als Nebenſteuern, zu Ausführung beſonderer Abſichten, dienlich ſeyn können.

Sehr vortheilhaft iſt es, wann durch eine Auflage auch Fremde, welche keine Bürger des Staats ſind, mit beſteuert werden können. Doch haben dergleichen Auflagen insgemein auf einer andern Seite deſto nachtheiligere Folgen, als wie zum Beiſpiel viele Konſumtionsauflagen; auch darf man hierinnen nicht zu weit gehen, weil man ſonſten vielleicht

leicht die Fremden ganz vertreiben und das Kommerz mit ihnen unterbrechen würde.

Noch ſind es ſehr gute Eigenſchaften der Auflagen, wann ſie

1) in ſehr kleinen Theilen, und alſo faſt unmerklich, oder

2) von Gütern, welche der Eigenthümer noch nicht in ſeiner Gewalt hat, erhoben werden können, als wie z. B. die Zehenden von den Feldfrüchten.

3) Wann bei ihnen keine Reſte entſtehen können.

4) Wann ſie ſich möglichſt gleich bleiben, und nicht oft abändern. Und

5) wann einzelne Nachläße möglichſt vermieden werden können.

Dieſes mag einsweilen zu Beurtheilung der Auflagen nach ihrem Weſen überhaupt genug ſeyn. Wer mehr hievon in der Kürze beiſammen finden will, den verweiſe ich auf die **Einleitung in die Lehre von Auflagen**, welche bei Verlegern dieſes Werks im Jahr 1778. herauskam; und welchen Traktat ich hierbei vornämlich zum Leitfaden gebraucht habe. Noch wird es aber auch nöthig ſeyn, dieſen Gegenſtand in beſonderer Rückſicht auf unſere deutſche Reichsverfaſſung in etwas zu beleuchten, weil ich bemerkt zu haben glaube, daß die meiſten unſerer deutſchen Kameraliſten die Gränzlinien, welche ihnen disfalls durch die Reichsgeſetze vorgezeichnet wurden, in der Praxis gar zu leicht aus den Augen verliehren, und durch eine allzuwillkürliche und unvorſichtige Behandlung der Auflagen ihre Herrſchaften nicht ſelten in ſehr verderbliche und mißliche Proceſſe mit den Landſtänden und Unterthanen verwickeln.

Anfänglich mußten ſich die Fürſten und Stände des Reichs mit dem Ertrag ihrer Kammergüter, Regalien, Zinſen, Gülten und Zehenden begnügen, und man wußte von außerordentlichen Auflagen auf

die Unterthanen nichts, allein ausgenommen die alte Beethen, welchen die außerordentliche Landesbedürfniſſe der Landesherrn aus gutem Willen, ſchon frühe im 14ten Jahrhundert, und vielleicht noch früher, zugeſtanden wurden, und ein karakteriſtiſcheres Zeichen der alten Landeshoheit ſind als heutige Steuren. Zur Zeit des Huſſitenkrieges, im Jahr 1431. auf dem Reichstag zu Nürnberg hingegen wurde allen und jeden mittelbaren Unterthanen des Reichs der gemeine Pfennig aufgelegt; wobei aber auch die Stände noch beſonders aus ihren Kammergütern dem Kayſer entweder an Volk oder an Geld Hülfe leiſten mußten. Kaum war jedoch dieſer Anfang gemacht, ſo gieng die Sache immer weiter, bis endlich unſer heutiger förmlicher und beſtändiger Kontributionsfuß daraus entſtund.

Im Reichsabſchied zu Trier vom Jahr 1512. §. 26. wurde zwar beſchloſſen, daß die Stände den nöthigen Aufwand zur Beſuchung der Reichstäge aus den Einkünften ihrer Kammergüter beſtreiten ſollten, gleichwie ſie alle Collectas Imperii ſecundum expeditionem romanam entrichteten; es wurde ihnen aber doch bald darauf auf dem Reichstag zu Augsburg verwilliget, weilen die eilende Hülf etwas tapfer und groß, ihre Unterthanen um Hülf und Steuer zu erſuchen, und im Reichsabſchied zu Speyer, vom Jahr 1542. §. 53. 54. R. A. zu Nürnberg, v. J. 1543. §. 24. R. A. zu Augsburg, v. J. 1548. §. 102. im R. A. zu Augsburg, v. J. 1566. §. 42. und im R. A. zu Regensburg, v. J. 1576. §. 11. ſogar ausdrücklich erlaubt, die Reichsbeihülfe und Steuern von ihren Unterthanen zu erheben, wodurch ihre Kammergüter frey wurden.

Hierdurch aber erlangten ſie noch keine unbeſchränkte Freyheit die Unterthanen nach Willkühr mit Auflagen zu beſchweren, ſondern nur dasjenige, was ſie

zum

zum Reich wirklich beiſteuren mußten, auf ſelbige aus⸗zuſchlagen; wie ſolches die Reichsabſchiede zu Re⸗gensburg vom Jahr 1557. §. 49. vom Jahr 1566. §. 41. vom Jahr 1567. §. 11. vom Jahr 1603. §. 17. und der R. A. zu Augsburg v. J. 1582. §. 10. ausdrücklich bewähren. Durch das Kayſerl. Dekret vom Jahr 1670. erhielten ſie die Vergünſtigung, daß ſie auch die Geſandſchaftskoſten zu Beſchickung der Reichsdeputationen und Kreiskonvente auf ihre Un⸗terthanen ausſchlagen dürften, mit der Verſicherung, daß ſolches in dem nächſten Reichsabſchiede noch be⸗ſonders veſtgeſetzet werden ſolle.

Inzwiſchen fiengen die Fürſten und Stände des Reichs an, auch ſämtliche Koſten zu Anlegung und Unterhaltung ihrer Veſtungen und Kriegsheere auf die Unterthanen zu legen; hielten aber gleichwohl noch für nöthig in dem Reichsabſchied vom Jahr 1654. §. 180. ein pragmatiſches Geſetz darüber aus⸗zuwürken, ohngeachtet ihnen die Landeshoheit mit allen ihren anklebenden Gerechtſamen ſchon vorhero in dem weſtphäliſchen Frieden zugeſtanden war. End⸗lich forderten ſie ſogar vom Kayſer die unbeſchränkte Macht, ihre Unterthanen nach eigenem Ermeſſen mit außerordentlichen Landſteuern belegen zu dürfen, und ließen es ſich merken, bis zur erfolgten Reſolution, die Reichsberathſchlagungen unterbrechen zu wollen.

Die Verwilligungsformel war ſchon in dem Kur⸗und Fürſtenrath durch die meiſten Stimmen beliebt; die übrigen Stände aber vertheidigten die Sache der Unterthanen, und Kayſerl. Majeſt. reſolvirten im Jahr 1670. ſich dahin:

a) „ Hätte es bei dem §. 180. und gleichwie ꝛc. „ und den Statibus gegen ihre Unterthanen, wegen „ der Reichs⸗und Kreisverfaſſung, wie auch des „ Reichs Anlagen gebührenden Iure collectandi, „ wie auch bei dem, ſo Kurfürſten und Stände ein

„ meh⸗

„ mehreres als im vorangezogenen §. begriffen, ge-
„ gen ihre Unterthanen und Landſaſſen rechtmäſig
„ hergebracht, auch was die Landesdefenſion erfor-
„ dere, ſein Verbleiben.

b) „ Kayſerl. Majeſt. könnten in den neuen Vor-
„ ſchlag und prätendirte Extenſion des §. und gleich-
„ wie ꝛc. ohne einigen Unterſchied, und zwar ihrer,
„ der Kurfürſten und Stände, Mediatſtände, Land-
„ ſaßen und Unterthanen habenden Behelfs, ganz,
„ zumalen ungehört, und unvernommen, einmal
„ nicht erheben, ſondern würden vielmehr

c) „ um der dabei ſich ereignenden Umſtänden
„ willen gemüſſiget, einen jeden bei dem, weſſen er
„ berechtigt, und wie es bis dato obſerviret worden,
„ in alle Wege verbleiben zu laſſen.

Und hieraus ziehen die meiſte und billichſte Staatsrechtslehrer die Regeln, daß die Reichs- und Kreisabgaben, die Geſandſchaftskoſten zu Reichsdeputationen, dann Reichs- und Kreistagen, die Handhabung öffentlicher Ruhe und Sicherheit, dann die Unterhaltung der Veſtungen und Soldaten diejenige Auslagen ſind, welche auf die Unterthanen als Steuern ausgeſchlagen werden können, und daß alle übrige zu bloſen Kammergefällen beſtimmte Auflagen ſich auf ein rechtmäſiges Herkommen oder die ausdrückliche Einwilligung der Unterthanen gründen müſſen.

Zwar ſcheinet nach dem jüngſten Reichsabſchied §. 180. den Reichsfürſten ganz freygelaſſen zu ſeyn, die Güter ihrer Unterthanen in Tax zu nehmen, ſolchen, nach dem die Preiſe ſteigen oder fallen, abzuändern, und mit einer den Landes- und Reichslaſten angemeſſenen Steuer zu belegen, und wird, wann der Landesherr hierinnen nicht excedirt, auf Klagen der Unterthanen ſchwerlich eine Inhibition erfolgen, noch ein Appellationsproceß quoad effectum ſuſpen-

ſivum

ſivum erkannt werden; dennoch aber iſt den Kameraliſten hierinnen allezeit die möglichſte Behutſamkeit und Mäßigung zu empfehlen, und allezeit räthlich bei Veränderung oder Vermehrung der Auflagen, wo möglich, die Einwilligung der Unterthanen zu erwürken, und es ohne äußerſten Nothfall nicht zur Klage kommen zu laſſen. Wann der Landesherr gleich den Proceß gewinnt, ſo hat er doch genug verlohren, wann ſeine Unterthanen dadurch ruiniret worden ſind.

Abgang, heißen die Bergleute, was das Erz im Röſten, Waſchen, Schmelzen und Abtreiben am Gewicht zu verliehren pflegt.

Abgang nehmen, auch ein Bergmänniſcher Ausdruck, heißt bei dem Seifen Schicht nehmen.

Abgangsloch, **Unterloch**, iſt eine Oefnung der Bienenkörbe ganz unten am Rande, welcher auf dem Bret aufſtehet, damit die Bienen ihre Tode und ſonſtige Unreinigkeiten dadurch austragen können.

Abgehen, (Bergmänniſch) abtreiben, das edle Metall von dem unedlen ſcheiden.

Abgeniefelt, (Bergm.) abgenutzt.

Abgeſchwiztes Leder bedeutet bei den Gerbern ein mit Salz gebeiztes Fell, um die Haare davon zu bringen.

Abgeſeſſen, **losgeſeſſen** nennen die Tuchſcherer, das von den Ramen abgenommene Tuch.

Abgezogenes Waſſer, ſiehe **Liqueur**.

Abgieſen, ſiehe abformen.

Abholzen, **abtreiben**, heißt auf einem dazu beſtimmten Walddiſtrikt die Bäume abhauen, welcher Wald ſodann ein Schlag genennet wird.

Man kann hiebei zween hauptſächliche Fehler begehen, wann man das Holz entweder zu bald abhauet oder zu lange ſtehen läſſet. In jenem Fall erhält man lauter geringes Holz und keine recht tüchtige Bau- und Werkſtämme, in dieſem Fall aber

aber wird das Holz überſtändig, und der Wieder⸗ wachs verhindert.

Man muß hiebei ſein Augenmerk theils auf die Qualität des Erdbodens, theils auf die Art der dar⸗ auf ſtehenden Bäume richten, und endlich auch dar⸗ auf ſehen, ob der Wald Brennholz oder Bauholz liefern ſolle. Ein ſchlechter und magerer Grund darf natürlicher Weiſe nicht ſo oft abgeholzet werden, als ein fetter und guter Grund, weil der Baum auf je⸗ nem ſeine Vollkommenheit viel ſpäter erreicht als auf dieſem. Der Baum ſetzt in den erſten funfzig Jah⸗ ren ungleich mehr Holz an als in den letztern, und man wird alſo in hundert Jahren vielmehr Holz er⸗ halten, wann man den Wald in ſolcher Zeit zweymal abholzt, als wann ſolches nur einmal geſchiehet. Die meiſte Laubhölzer, insbeſondere aber Eichen und Ka⸗ ſtanien ſind bei mittelmäßiger Stärke am geſundeſten, dauerhafteſten und biegſamſten; im Alter aber ver⸗ liehren ſie ihre Veſtigkeit, und werden brüchig und wurmſtichig. Das Laubholz, welches aus der Wur⸗ zel wieder ausſchlägt, treibt nicht mehr, wann es überſtändig worden iſt. In Anſehung des Bauhol⸗ zes aber verhält es ſich ganz anders, dann dazu wer⸗ den nicht nur mittelmäßige, ſondern öfters große und ſtarke Bäume erfordert, und die Kiehn⸗ und Tan⸗ nenbäume werden erſt im Alter recht dauerhaft, und ihr harziges Weſen bewahret ſie vor dem Verderben. Es iſt alſo am räthlichſten, wann man zum Bau⸗ holz die den beſten Wachsthum zeugende, und am dickſten bewachſene Oerter auswählt, und ſolche nicht als Schlagholz behandelt, ſondern jeden Baum erſt alsdenn abhauet, wann er den höchſten Grad ſeiner Vollkommenheit erreichet hat.

In der Oeconomia forenſis wird das zur Voll⸗ ſtändigkeit der bekannten Holzarten erforderliche Al⸗ ter alſo beſtimmet:

Für die	Fichte	100	Jahre.
—	Tanne	120	—
—	Kiefer	120	—
—	Eiche	400	—
—	Rothbuche	150	—
—	Weißbuche	100	—
—	Linde	100	—
—	Rüſter	100	—
—	Birke	80	—
—	Erle	40	—
—	Eſche	120	—
—	Eſpe	60	—

Allein ich halte dieſes Alter bei den meiſten Laubholzarten, und insbeſondere bei den Eichen und Birken für zu hoch angegeben. Schon eine 300 jährige noch durchaus geſunde und gute Eiche iſt eine wahre Seltenheit, und das Holz von ſehr alten Eichen iſt weder zum Bauen ſo dauerhaft, noch zum Brennen ſo nützlich als das von jüngeren Eichbäumen. — Man weicht immer gleich weit von der rechten Straße ab, ob man zu weit rechts oder zu weit links gehet. — Doch iſt es auch gewiß, daß die Verſchiedenheit des Erdreichs und das Klima einen Unterſchied von 30 und mehreren Jahren machen kann. Je kälter und rauher die Gegend iſt, deſto langſamer wächſt das Holz, und um ſo dauerhafter wird es aber auch.

In den Laubhölzern läſſet man insgemein auf jedem Morgen zwanzig und mehrere Bäume oder ſogenannte Laßreiſer zum Saamen ſtehen. Man muß aber dazu keine ſo große Bäume auswählen, welche ganz überſtändig werden, bis der Holzhieb wieder dieſen Schlag trift. Wird man aber endlich gewahr, daß der Trieb des Holzes abzunehmen beginnet, ſo muß man den ganzen Wald ausroden, das iſt: von Bäumen und Stöcken gänzlich reinigen, umpflügen, und mit

mit Holzſaamen beſäen. Am beſten iſt es, wann man hierzu eine andere Holzart wählet, als vorher darauf ſtund, weil jede Pflanze die ihr homogene Nahrungstheile aus der Erde ziehet. Doch darf man auf ſchweren Boden keine Fichten, und auf ſandigtes Erdreich keine Eichen ſäen, weil ſie in ſolchem Boden nicht fortkommen.

In Anſehung der Anzahl von Laßreiſern ſind die Forſtenſchriftſteller, und noch mehr die Forſtordnungen gar ſehr uneinig, welches vielleicht in der allzuungleichen Größe der Waldmorgen, und theils auch in den verſchiedenen Landesarten ſeinen hauptſächlichſten Grund haben mag. Meines Erachtens aber iſt es am beſten, wann man auf einem Morgen von 400 rheinländiſchen Quadratruthen 25 bis 30 Bäume, und zwar 5 bis 6 zehenjährige Laßreißer, eben ſo viel 20 jährige Sommerlatten, eben ſo viel 30 jährige Vorſtänder, eben ſo viel angehende Bäume von 40 bis 50 Jahren, und endlich eine gleiche Anzahl 60 bis 100 jährige Oberbäume ſtehen läſſet. Das mehrere hievon findet man unter dem Wort Laßreißer.

Bei den Nadelhölzern, welche nicht mehr aus der Wurzel ausſchlagen, iſt es räthlich, die Stöcke gleich auszugraben, um dem Anflug des Saamens Raum zu verſchaffen, und die Erde aufzulockern. Auch läſſet man auf Nadelhölzern keine Laßreißer ſtehen, weil ſie einen zu hohen Stamm, und zu ſeichte Wurzeln haben, und gar zu leicht von dem Winde umgeriſſen werden, wann ſie nicht dicht beiſammen ſtehen.

Die beſte Jahreszeit zum Holzhieb ſind die Monate November, December, Januar und Februar, weil in ſelbigen der Saft aus den Bäumen zurückgetreten iſt, und ſelbige dahero das dauerhafteſte Bauholz, und das kräftigſte und nützlichſte Brennholz geben. Das Bauholz muß zuerſt, und nach dieſem das

das Nadelholz gefället werden; mit dem Laubholze aber kann man bis in den Monat März warten, weil alsdann der Saft bald eintritt, und das Ausſchlagen der Stöcke befördert. Fängt man mit dieſem gar zu bald an, ſo können im Winter der ſtarke Froſt und das Glatteiß zu ſehr in den Stock eindringen, und den Wiederwachs verhindern; hauet man ſolches aber allzuſpät im Frühjahr ab, ſo verbluten ſich die Stöcke, und können keine rechte Stammloden treiben. Längſtens bis gegen Ende des Monats May aber müſſen die Schläge, um den Wiederwachs oder jungen Anflug nicht zu verhindern, wiederum geräumet, und alsdann einige Jahre lang, bis die jungen Bäume dem Viehe aus dem Maul gewachſen ſind, geheget und mit dem Viehetrieb verſchonet werden. Es iſt aber oftmals noch nicht genug, wann die jungen Bäume ſo hoch ſind, daß das Rindvieh die Krone nicht mehr erreichen kann, ſondern ſie müſſen auch ſo ſtark ſeyn, daß ſie von demſelbigen ſo leicht nicht mehr umgebogen werden können, weil ſie außer deme doch nicht unbeſchädiget bleiben.

Bei dem Holzhieb hat man vorzüglich darauf zu ſehen, daß die Holzhauer feine kurze Stöcke machen, und ſolche glatt und ſchräg abhauen, damit das Regenwaſſer nicht darauf ſtehen bleiben, und den Stock in die Fäulniß ſetzen kann.

Am vortheilhafteſten iſt es, wann man zu erſt alle im Schlag vorhandene Stämme, welche zu Bau- oder Werkholz taugen, Stückweiß verkauft, und mit dem Waldzeichen beſchlägt, und erſt was in ſolcher Qualität nicht angebracht werden kann, in die Klaſtern ſchlagen läſſet; weil die Bau- und Werkſtämme viel theurer bezahlt werden, als das Brennholz. Das Ueberholz oder der Afterſchlag wird zuletzt, entweder auf lange Streifen zuſammen gelegt, und nach Ruthen verkauft, oder, wann es an Arbeitsleuten

und Käufern nicht fehlt, in einzelne Bunde zuſammen gebunden, und ſelbige nach Hunderten oder Schocken verkaufet. Ich halte letzteres, wann es Zeit und Umſtände zulaſſen, für vortheilhafter als jenes, weil derjenige, welcher eine große Quantität Wellenreißig nach Ruthen kauft, meiſtentheils ſolches, nachdem es in Wellen gebunden iſt, wiederum verkauft, und einen Profit damit machen will, welchen der Eigenthümer des Waldes ebenfalls mitnehmen kann.

Damit man aber alle Jahre in jeder Gegend das nothdürftige Holz dem Lande, und der Forſteykaſſe eine jährlich ſichere Einnahme verſchaffen, auch nicht einer Gemeinde auf einmal, und auf mehrere Jahre alle ihre Weidpläze gänzlich entziehen möge, muß man jeden Forſt in eben ſo viele Schläge abtheilen, als Jahre zum vollkommenen Wiederwachs deſſelbigen erforderlich ſind, damit man, wann der letzte Schlag abgeholzet iſt, bei dem erſten wiederum anfangen kann. Ich habe eben ſchon erwähnet, daß der Wiederwachs nicht nur nach den verſchiedenen Holzarten, ſondern auch nach der Beſchaffenheit des Grundes und Bodens beurtheilet werden müße, weshalben ſich hievon keine recht zuverläßige allgemeine Regeln angeben laſſen; doch wird folgende Anleitung, wobei ein Erdreich von mittelmäßiger Güte zur Baſis angenommen iſt, für Anfänger im Forſtweſen nicht ohne Nutzen ſeyn.

Bei Nadelhölzern ſind 50 bis 60 Jahre, bei Laub- und zwar Stammhölzern überhaupt 25 bis 30 Jahre, jedoch bei Buchen und Eichen wenigſtens 30 bis 40, bei dem Elſenholz 15 bis 20, bei dem Birken- und Aſpenholz 15 bis 18, und bei bloſem Buſchholz nur 10 Jahre erforderlich. Jedoch verſtehet ſich dies blos vom Brennholz, und keineswegs auch von dem Bauholze, als in Anſehung deſſen oben ſchon ganz andere Regeln angegeben worden ſind. Endlich

lich iſt es in den Nadelhölzern zuträglich, den Schlag oder Hau nicht über hundert Schritte breit zu machen, und weil die Weſtwinde am häufigſten ſind, von Oſten gegen Weſten anzulegen, um den Saamen von dem darauf ſtoſſenden Wald auf den Schlag zu treiben, und die jungen Bäume auf demſelben gegen die ſchädlichen Winde in etwas zu ſchützen.

Bei den Laubhölzern hingegen können die Schläge ſchon etwas breiter angeleget werden, weil ſie ſich nicht von dem anſtoſſenden Walde, ſondern theils von ihren eigenen Laßreiſern beſaamen, und theils aus der Wurzel wieder ausſchlagen.

Wann der abzutreibende Hau an dem weſtlichen Abhang eines von Süden gegen Norden ſtreichenden Gebürges liegt, ſo muß man freylich von der vorhin angegebenen Direktionslinie abweichen, und ſich dadurch zu helfen ſuchen, daß man den Hau auf der Nordſeite in einer ſchmalen und ſchrägen Linie gegen Mittag zu führet. Iſt der Boden etwas locker, ſo ſind zwar die Windfälle unvermeidlich; man hat aber dafür den Vortheil, daß der Saamen durch den Sudwind den mitternächtlichen Theil des Schlags bald beſaamet; im entgegengeſetzten Falle aber veranlaſſet die allzuſehr einfallende Sonnenhitze den Wurm, und auf dem abgetriebenen Theile fliegt der Saame nicht ſo leicht an.

Die Schriftſteller vom Forſteyweſen ſtreiten gar ſehr darüber, ob es räthlicher ſeye, das Laubholz zu großen Bäumen aufwachſen, und 70 bis 80 Jahre ſtehen zu laſſen, oder nur Stangenholz zu ziehen, und es in dieſem Zeitraume 2mal abzutreiben; doch geben die Anhänger von dieſer Meinung jener Kultur ſelbſt den Vorzug auf ſteilen und kalten Gebürgen. Viele Herrſchaften hingegen werden der letzten um deswillen den Vorzug vor der erſten Art geben, weil ſie den Ertrag aus ihren Forſteyen ſo viel mög-

lich ſelbſt benuzen, und nicht der Nachwelt aufbehalten wollen. Wäre das menſchliche Leben nicht von ſo kurzer Dauer, ſo würden geſammlete Erfahrungen den Streit bald entſcheiden können; man dürfte nur von zween neben einander liegenden gleich großen und gleich guten Schlägen, den einen auf dieſe, und den andern auf jene Art behandeln, und den abfallenden Nutzen vergleichen.

Doch da dieſes nicht ſo leicht zu bewerkſtelligen iſt, ſo könnte und ſollte man wenigſtens durch zweckmäßig eingerichtete Forſteyrechnungen die Nachwelt belehren. Man dürfte zum Beiſpiel nur bei dem Holzgeldertrag eines jeden Schlages ſeine Lage, Größe und Beſchaffenheit bemerken, und dabei anzeigen, in der wievielteſten Laube derſelbe abgetrieben worden ſeye, und wie viel er an allerlei Bau- und Werkholz, Klaftern und Wellen abgeworfen habe. Von ſelbſten verſtehet es ſich, daß man es noch beſonders anzuzeigen nicht vergeſſen dürfte, wann das Wachsthum des geſchlagenen Holzes, entweder durch beſondere Anſtalten befördert, oder durch ungewöhnliche Zufälle verhindert worden wäre.

Noch muß man bei der Eintheilung des Holzhiebes ſo viel möglich dahin ſehen, daß man der Trieſt oder dem Hutplatz nicht entgegen haue, ſondern nachziehe, ſonſten werden die entlegene Schläge eher triebbar als die nahen, und man muß den Unterthanen entweder die Holzweiden ganz entziehen, oder ihnen den Durchtrieb durch die jungen Schläge verſtatten.

Solche Wälder, welche ſtruppigtes oder kurzes Holz haben, welches ſich einmal in die Dicke und viele Aeſte ausgebreitet hat, muß man vor allen andern abhauen, um ſie wieder in ein friſches und tüchtiges Wachsthum zu bringen.

Wenn man unter bereits überſtändigen und ſolchen Waldungen, welche in wenig Jahren auch überſtändig

dig werden, zu wählen hat, ſo muß man dieſe zu erſt abhauen, und jene noch ſtehen laſſen, um wenigſtens bei dieſen den Wiederwachs noch zu erhalten, obgleich das überſtändige Holz von Tag zu Tag ſchlechter wird. Dann dem Ueberſtändigen iſt doch nicht mehr zu helfen, und das andere würde ebenfalls überſtändig werden, wann man es ſo lange ſtehen laſſen wollte, bis jenes abgetrieben iſt. Wenn man aber unter mehrern überſtändigen Waldungen wählen muß, ſo ſind diejenige zu erſt abzuhauen, welche bereits abſtändig zu werden anfangen.

Solche Wälder, welche mit lauter wohlgewachſenen, ſtarken und geſunden Bauholzarten bewachſen ſind, müſſen ſo lange geſchonet werden, bis es die Noth erfordert ſie anzugreifen, es wäre dann, daß die Forſtey bis auf hundert und mehrere Jahre bereits mit überflüſſigem Bauholz verſehen wäre. Und wann die abgetriebene Bauholzſchläge ſich nicht hinlänglich wieder beſaamen, ſo iſt es räthlich, ſie mit in die Schläge zu legen, mit Buchäckern zu beſäen, und dazwiſchen Eicheln zu ſtecken, nachhero aber die Buchen als Schlagholz zu behandeln, und die Eichen ſo lange ſtehen zu laſſen, bis ſie zu Bauholz brauchbar ſind.

Wenn ein Gehau mit verſchiedenen Laubholzarten, oder wohl gar mit Laub = und Nadelholz zugleich bewachſen iſt, ſo richtet man ſich mit ſeiner Behandlung nach derjenigen Holzart, welche am häufigſten und dem Grund und Boden am angemeſſenſten iſt.

Iſt in einem Laubholz bei dem vorigen Holzhieb zu viel Oberholz ſtehen geblieben, ſo, daß das Unterholz vor ſelbigem nicht aufkommen könnte, ſo kommt es darauf an, ob das Oberholz von ſehr guter Qualität, und einer ohnentbehrlichen Art iſt, oder nicht. In dieſem Fall iſt es unverzüglich abzuhauen, und dadurch dem Unterholz aufzuhelfen, in jenem Fall

aber muß man dieſes heraushauen, weil es ſonſten ganz vertrocknen würde; und hierdurch, wann es in Zeiten geſchiehet, erfriſchen ſich oft die Wurzeln des Unterholzes dergeſtalt, daß, wann endlich nach mehreren Jahren auch das Oberholz weggenommen wird, durch eine abermalige Erfriſchung der Wiederwachs deſſelbigen erhalten werden kann.

Wann Nadel- und Laubholz durcheinander ſtehet, und für nützlicher erachtet wird, jenes nachzuziehen, und dieſes auszurotten, ſo muß man letzteres entweder mit ſamt der Wurzel heraus nehmen, oder ſo lange ſtehen laſſen, bis es überſtändig worden iſt.

Auch muß man nicht einmal lauter Baumholz, und ein anderesmal lauter Stangenholz, ſondern beides durch einander hauen laſſen, weil es zum Verkauf räthlicher, und zum Verbrennen und Verkohlen, beſonders aber für die Hüttenwerke, nützlicher iſt.

Wann in einem gemiſchten Walde die Kultur des Nadelholzes räthlicher befunden wird als der Nachwuchs des Laubholzes, ſo muß man dieſes ſo lange ſtehen laſſen, bis es überſtändig wird, und nicht mehr aus dem Stock treibt, alsdann aber den Hau von Morgen gegen Abend führen, damit der gegen Weſten anſtoſſende Wald die auf dem Hau ſtehen bleibende Tannen vor dem Weſtwinde ſchützen möge. Auch muß man den Holzhieb, wo möglich, zu einer Zeit vornehmen, wo das Nadelholz Saamen trägt, oder wo dieſes nicht ſeyn kann, den zuvor angeſammelten Saamen auf die leeren Plätze ſtreuen laſſen, beſonders wann zu beſorgen iſt, daß das Gras bald überhand nehmen mögte. In Gegenden aber, wo das Holz rar und theuer iſt, hat man nicht zu warten bis das Laubholz überſtändig wird, ſondern man darf nur den Leuten erlauben die Stöcke auszugraben, wofür ſie noch eine billige Taxe erlegen.

Iſt

Iſt der Boden feſt und ſteinigt, ſo läſſet man alle Tannen und Fichten ohne Unterſchied ſtehen; iſt er aber locker und dem Winde ſehr ausgeſezt, ſo muß alles hohe Nadelholz zugleich mit umgehauen werden, weil es der Wind, nachdeme Luft gemacht worden, doch umreiſen würde. Sollten ſie jedoch juſt reich an Saamen ſeyn, ſo läſſet man ſie noch ſtehen, bis ſolcher ausgefallen iſt, und hauet ſie erſt nachher um. Den rauhen Fichten und Tannen, welche ihre Aeſte nahe an der Erde ausbreiten, muß man ſolche im Herbſt, einen halben Schuh lang vom Stamm, bis an die Mitte des Schafts abhauen laſſen, weil der junge Anflug darunter verlohren gehet. Haben ſie aber bereits ſaamenhaltende Aepfel, ſo muß man mit dem Abäſten bis auf das Frühjahr warten, denn ſonſten würde der Saamen darunter leiden. Dieſes werden die beſte Saamenbäume, und leiden nicht ſehr vom Winde.

Von dieſen Regeln muß man ohne Noth keine überſchreiten. Oefters aber kommen ſie in Kolliſion, ſo daß man unmöglich alle zugleich beobachten kann, und dann erfordert die Klugheit, die wichtigere der minderwichtigeren vorzuziehen, und dieſe jener aufzuopfern.

Bei dem Holzhieb kommt es ſehr viel darauf an, daß man geſchickte und getreue Holzhauer in hinlänglicher Menge zuſammen bringe, damit man nicht nur zu rechter Zeit fertig, ſondern auch jeder Baum ſo behandelt werden möge, wie er am vortheilhafteſten verkauft werden kann. Weil aber unmöglich alle Holzhauer von gleicher Geſchicklichkeit ſeyn können, und an ihrer hinlänglichen Menge am meiſten gelegen iſt, ſo muß man ſie nicht alle zuſammen ſtellen, ſondern in Parthien abtheilen, jeder einen oder zween von den erfahrenſten zu Anführern zugeben, ſelbige mit hinlänglicher Inſtruktion verſehen, und an verſchie-

 denen

denen Orten zugleich anſtellen. Deme ohngeachtet aber darf man es dabei nicht bewenden laſſen, ſondern die Forſtbediente müſſen ſelbſten alle Tage fleißig aufſehen, damit keine Fehler vorgehen mögen. Vorzüglich hat man darauf zu ſehen, daß die Bäume tief genug an der Erde abgehauen werden, weil dasjenige, was auf dem Stock ſtehen bleibt, ſo gut als verlohren iſt. Bei ſtarken Bäumen darf der Stock nicht höher als höchſtens einen Schuh hoch über der Erde hervorragen, bei dem Stangenholz aber muß man auch wenigſtens eine quere Hand hoch von der Wurzel bleiben, damit nicht das Regen- und Schneewaſſer bis in die Wurzel eindringen, und ſolche zum Nachtrieb untauglich machen kann. Nur ganz ſchwache Bäume darf man mit der Axt fällen laſſen, die ſtarken aber müſſen durchaus mit der Säge abgeſchnitten werden, weil ſonſten 1½ Schuhe des beſten und nützlichſten Theils in die Spåne gehauen werden. Wann das Holz ſehr theuer, und der Boden nicht zu feſt iſt, iſt es räthlich die Wurzeln der Tannenbäume von der Erde zu entblöſen, die Hauptwurzeln abzuhauen, den Baum mit einem oben befeſtigten langen Seil umzuwerfen, und alſo mit ſamt der Wurzel auszureiſen; wo aber der Boden feſt und das Holz nicht ſehr rar iſt, verlohnet es der Mühe und Koſten nicht. Auch muß man ſich wohl vorſehen, daß der Baum, wann er fällt, nicht andere benachbarte zuſammen ſchlagen, oder ſonſten Unglück anrichten möge.

Eine Hauptbeſchäftigung der Forſter bei dem Holzhieb iſt das Auszeichnen des Bau- und Werkholzes, weil ſolches am Stamm viel theurer verkauft werden kann, als wann man es in die Klaftern ſchlägt.

Man giebt in dieſer Rückſicht mancherley Kautelen an, und nimmt öfters Zimmerleute und andere Werkverſtändige zu Hülfe; alleine mich dünkt aus Erfah-

Erfahrungen bemerkt zu haben, daß dieſes bei aller Kenntniß und Vorſicht dennoch ein ſehr mißliches Geſchäft ſeye, und daß man viel beſſer fahre, wann man ſolches den Käufern ſelbſt überlaſſe. Ein Baum hat, wie jedes andere Ding in der Welt, einen relativen Werth, welcher ſich auf die Bedürfniſſe und Konkurrenz der Käufer gründet, und den innerlichen oder allgemeinen Werth weit überſteigt. Manchen Baum hält man blos zum Brennholz für brauchbar, und ein anderer, der ihn juſt zu einer gewiſſen Abſicht brauchen kann, bezahlt ihn um den doppelten Preiß. Ich habe es verſucht, und in denjenigen Diſtrikten, welche zum Holzhieb beſtimmet waren, vor dem Anfang deſſelbigen durch einen öffentlichen Ausruf alle Holzhändler, Bau- und Werkholzbedürftige in dem Wald verſammlet, alle Bäume, welche den Anweſenden zu ihrer Abſicht tauglich ſchienen, Stück für Stück ausſteigern, und alles, was keinen Liebhaber mehr fand, in die Klaftern ſchlagen laſſen, und gefunden, daß das erlöſete Geld die Forſtamtstaxe und den ſonſtigen Kaufspreiß weit überſtieg. Und bei dieſer Art zu verfahren iſt es genug, wann der Forſtmeiſter genau verſtehet, ob der Baum als Brennholz nicht mehr werth iſt, als darauf gebotten wurde. Es hilft nichts, wann von den noch übrig bleibenden Bäumen noch manche zu Bau- oder Werkholz tauglich wären, wann man keine Käufer mehr dazu hat; und man muß ſich alsdann gefallen laſſen, ſolche entweder in das Brennholz zu werfen, oder in ein Holzmagazin zu liefern, wann man ſie nicht länger ohne Schaden ſtehen laſſen kann. Mancher Baum aber würde auch von dem erfahrenſten Förſter in die Klaftern geſchlagen werden, der durch die Licitation und freye Wahl der Käufer weit beſſer angebracht werden kann.

Wann endlich die Klaftern angeleget werden, ſo muß man ſo viel möglich darauf ſehen, daß das Holz von Buchen, jungen Eichen und Fichten jedes beſonders aufgeſetzet werden möge, weil die erſte beede Sorten viel theurer bezahlt werden, als alles übrige Brennholz, letztere aber für die Bierbräuer, Becken und mehrere Gewerb treibende Perſohnen vorzüglich brauchbar iſt.

Was zwey⸗ vier⸗ oder ſechsſpaltig iſt, muß alſo geſpalten, und kein Holz, das Beinsdicke hat, ungeſpalten gelaſſen, auch ſollen alle maßerigte Stammende, Stümpfe, Zöpfe und Knorren wenigſtens einmal durchgeſchlagen werden.

Die Klaftern müſſen nicht nur auf allen Seiten eine regelmäſige Figur, ſondern auch ihr vorgeſchriebenes richtiges Maas haben, damit weder die Herrſchaft noch der Käufer verkürzet, und von dem künftigen Kauf dadurch abgetrieben werden möge. Es iſt hier eine vorzügliche genaue Aufſicht nöthig, weil durch ein vortheilhaftes Anlegen die Klaftern um ein gar merkliches größer oder geringhaltiger gemacht werden können, als ihr äußerliches Maas und Anſehen zu erkennen giebt. Werden die Holzhauer, wie insgemein geſchiehet, nach der Klafter bezahlt, ſo iſt letzteres zu beſorgen; arbeiten ſie aber im Taglohn, oder läſſet man gar die Käufer, und zumal die Kohlenbrenner die Klaftern ſelbſt ſchlagen und anlegen, ſo iſt das Gegentheil zu befürchten. Beedes aber iſt der Herrſchaft nachtheilig: denn wann die Klaftern zu groß ſind, ſo bedarf der daher rührende Schaden keiner weiteren Erklärung; ſind ſie aber allzuklein, ſo werden die Käufer dadurch abgetrieben, und der Lohn der Holzhauer erhöhet. Alle Klaftern müſſen vor dem Verkauf nachgemeſſen werden. Manche halten es zu Erſpahrung der Klafterſtöcke für räthlicher mehrere Klaftern zuſammen zu ſtellen. Allein um der

Bequemlichkeit der Käufer willen muß man doch wenigſtens die eine Helfte des geſchlagenen Holzes in einzelne Klaftern aufſetzen laſſen, und von dem Ueberreſt niemals mehr als 2 höchſtens 3 Klaftern zuſammen ſtellen.

Bei ſehr trockenem Wetter oder heftigen Winden iſt den Holzhauern oder Köhlern kein Feuer im Walde zu verſtatten, weil ſolches gar leicht großen Schaden anrichten kann. Auch muß man es nicht leiden, daß ſie die Bäume bergabwärts fällen, weil dadurch öfters andere Stämme zuſammen geſchlagen und ruiniret werden. Eben ſo unzuläßig iſt endlich auch das Beſchlagen und Rauwerken des Bau-und Werkholzes im Schlage, als wodurch öfters große Flecken ſo zuſammen getreten und ruiniret werden, daß auf ſelbigen nichts mehr nachwachſen kann.

Abholzig oder **abſchlüſſig** werden diejenige Bäume genennet, welche ſich gleich den Zuckerhüten, gleich vom Stamm aus zuſpitzen, und dahero zum Bauholz nicht taugen.

Abhüten heißt die auf einem Acker oder Wieſe ſtehende Kräuter und Gewächſe durch die Vieheheerden abfreſſen laſſen. Wann der Erdboden im Winter gefrohren iſt, ſo kann man die Saat auf den Ackerfeldern ohne Bedenken von der Schaafheerde abfreſſen laſſen, es wird nicht nur keinen Schaden, ſondern vielmehr Nutzen bringen, indeme der Stock nachhero im Frühejahr weit ſtärker treibt, als wann er nicht abgefreſſen worden wäre. Daß aber dadurch der Erdboden eingetreten und gegen die nachhero erfolgende Fröſte mehr geſichert werde, wie Krüniz in ſeiner ökonomiſchen Encyklopädie behauptet, glaube ich nicht. Denn wann der Acker nur ſo wenig gefrohren iſt, daß der Fußtritt eines Schaafes darauf würken kann, ſo iſt das Abhüten gar nicht räthlich, weil alsdann die Schaafe den Getraidſtock mit ſamt der Wurzel ausziehen können. Einige rathen

then auch an, man ſolle das Schaafvieh nicht zu lang auf einer Stelle laſſen, damit es die Saat nicht zu tief abfreſſen könne.

Abhütten, eine Zeche Dunkel oder Türkel hauen, auch abköhlen, nennen die Bergleute, wenn man die Straſſen und Bergveſte alle aushauet, die Schächte und Strecken mit nothdürftiger Zimmerung nicht mehr verſiehet, und alles zu Bruch und Sumpf werden läßt.

Abjagen heißt bei einer eingerichteten Jagd, wenn man das mit Jagdzeuch eingefangene Wild aus dem Wald heraus und auf den Schirm, unter welchem die Herrſchaften ſich befinden, zutreibt, damit es daſelbſt erlegt werde.

Abjagensflügel, ſiehe Flügel.

Abkämpfen nennet man, wenn die Hirſche in der Brunft, oder die Auerhahnen in der Falz, andere ankommende Hirſche oder Auerhahnen abtreiben und verjagen.

Abkappen heißt die Stangen von den Weidenbäumen abhauen.

Abkaufkontrakt oder **Abkoopkontrakt**, ein in Oberdeutſchland nicht ſehr gewöhnlicher Kontrakt, beſtehet darinnen, daß der Pächter eines Landguts entweder die vorhandene Gebäude dem Gutsherrn abkauft, oder ſich ſelbſt anbauet, mit dem Beding, daß nach Ablauf der Pachtzeit der Gutsherr ſolche Gebäude in dem alsdann habenden Werthe ruckkäuflich übernehmen muß.

Abkehren heißen die Bergleute, wann ein Arbeiter von der Zeche fortwandert; bei dem Zinnſchmelzen aber: wann man Geſtübe, welches das Gebläſe über ſich in die Geſtübkammer getrieben hat, wieder ab- und zuſammen in den Ofen kehret.

Abkennis oder **Abkommens** heißen bei den Bergleuten die Trümmer oder Splitter, welche von dem Hauptgang abfallen.

Abkimmen nennen die Böttger, oder Faßbinder, die Tauben eines Gefäßes, ſo weit ſie ſchadhaft worden ſind, abnehmen, und eine neue Kimme hinein machen, in welche der Boden eingeſezet wird.

Abklären heißen die Färber, aus einer bereits gefärbten Waare die Farbe wieder herausziehen, um ſie anders färben zu können.

Abknicken, iſt bei der Jägerey ſo viel als einem Wild den Genickfang geben.

Abköhlen, ſiehe abhütten.

Abköpfen nennen die Gärtner den Gipfel eines Baumes abhauen, entweder um auf den Stamm Belzreiſer zu pfropfen, oder um den Stamm zu erhalten, wenn man ſiehet, daß die Krone abſterben will. Dieſes Heilmittel iſt bei den Rüſtern, Nuß-Kaſtanien-auch Pfirſich und Aprikoſenbäumen öfters nöthig.

Abkolben, ſiehe Abwipfeln.

Abkommens, ſiehe Abkenniß.

Abkoopkontrakt, ſiehe Abkaufkontrakt.

Abkühlen geſchiehet beim Bierbrauen ehe das Bier in die Gährkufe kommt. Man hat hierzu große ſtehende Gefäße von Diehlen mit einem ganz glatten horizontal liegenden Boden und 4 Seitenwänden, etwa 7 bis 8 Zoll hoch, welche die Kühle genennet werden, und dieſe ſind ſo groß, daß wann ein ganzes Gebräude darauf gegoſſen wird, das Bier doch nicht höher als 3 bis 4 Zoll hoch darauf zu ſtehen kommt. Und um es noch geſchwinder abzukühlen, wird es alle Viertelſtunden mit einer langen hölzernen Krücke hin und her geſtoſſen, daß es hohe Wellen wirft. Dieſe Kühle wird insgemein auf die Gährkammer geſezt, und hat im Boden einen Zapfen, welchen man herausziehen, und das Bier ſogleich in die Gährkammer lauffen laſſen kann. Da es bei dem Bierbrauen gar ſehr darauf ankommt, daß die Würze

den rechten Grad von Wärme habe, wann man ihr die Hefe und Bärme giebt, ſo verſtehet es ſich von ſelbſten, daß das Abkühlen ein nicht unwichtiges Geſchäft iſt.

Insgemein iſt es Zeit die Würze von der Kühle abzulaſſen, wann ſie faſt milchwarm iſt; doch muß man im Winter etwas mehr damit eilen als im Sommer.

Um im heißen Sommer das Waſſer, oder ein anderes Getränke recht kühl zu machen, darf man das Gefäß nur mit naſſen Lappen umwickeln und in die Zugluft ſtellen. Die Indianer haben hiezu beſondere Gefäße von ſehr lockerer Erde, in welchen ſie das Getränk der Sonne oder einem ſehr heißen Winde entgegen ſtellen, und es dadurch eiskalt machen; ein kalter Wind aber erwärmet es mehr, als daß er es abfriſchete. Die Ungarn graben die Weinflaſchen in die Erde, zünden ober derſelben ein ſchnelles Feuer von Heu oder Strohe an, räumen die warme Erde gleich wieder hinweg, und nehmen ihr Getränk ſehr kalt heraus.

Abkühlrinne iſt auf Bergwerken eine wohl 6 bis 7 Schuhe lange hölzerne Rinne, welche nach Verblickung des Silbers auf den Treibheerd geleget, und durch ſelbige ein mit heißen Schlacken erwärmtes Waſſer aufgegoſſen wird, um damit den Silberblick langſam abzukühlen.

Ablab, ein Aegyptiſcher, den Schminkbohnen ähnlicher Strauch von der Höhe eines Weinſtocks, welcher immer grün iſt, im Frühejahr und Herbſt blühet, und wohl hundert Jahre dauert. Seine den Bohnen ähnliche Früchte dienen zur Speiſe und zur Arzney wider den Huſten und das ſchneidende Waſſer.

Ablaktiren oder Abſäugeln, iſt eine Art Bäume zu pfropfen, welche von der gemeinen nur dadurch abweicht,

weicht, daß das Pfropfreis, gleich einem abgelegten Nelkenfechſer, noch mit dem Mutterſtamm zuſammen hängt, von demſelben Nahrung erhält, und nicht eher ganz abgelöſet wird, als bis es mit dem neuen Stamm vollkommen zuſammen gewachſen iſt. Man nimmt einen Zweig eines Baumes, welcher auf einen andern gepfropfet werden ſoll, und macht in deſſen Rinde und Holz, faſt bis auf das Mark einen 3 oder 4 Zoll langen Einſchnitt. In denjenigen Stamm aber, auf welchen ſolcher gepfropft werden ſoll, macht man entweder oben an der Seite einen Einſchnitt, in welchen das aufgeſchnittene Theil des Zweiges genau paßt; oder man ſchneidet nur von einem Zweig deſſelben ein eben ſo großes Stück ab, legt das aufgeſchnittene Pfropfreis darauf, bindet es mit Baſt wohl zuſammen und verſtreicht die Wunden wohl mit Baumwachs. Hauptſächlich aber kommt es darauf an, daß die Rinde des Pfropfreiſes und des neuen Mutterſtammes genau zuſammen paſſen. Sind ſie nun völlig zuſammen gewachſen, ſo wird das an dem alten Mutterſtamm noch hängende Theil von demſelben vollends abgeſchnitten, und die ganze Operation iſt zu Ende. — Daß beede Bäume nahe genug beiſammen ſtehen müſſen verſtehet ſich von ſelbſten. — Man kann zwar, ſo lange die Bäume im Saft ſtehen, mit Bequemlichkeit ablaktiren; aber beſſer iſt es doch, wann es im Frühjahr geſchiehet, ehe die Knoſpen ausgebrochen ſind, weil, indeme die Blätter im Sommer viel ausdünſten, viele Zweige, wann ſie etwas tief ausgeſchnitten werden, alsdann abſterben, diejenige aber, welche zu ſeichte ausgeſchnitten werden, nicht ſo gut fortkommen.

Die Vorzüge des Ablaktirens vor der gemeinen Art zu pfropfen beſtehen darinnen, daß die Reiſer ſicherer bekommen, weil ſie bis zu ihrer gänzlichen Vereinigung mit dem neuen Stamm von dem Mutter=

terbaum noch Nahrung haben, und daß man früher einen vollkommenen Baum erhält, weil ſich auf dieſe Art ganze Aeſte mit ihren Nebenzweigen einpfropfen laſſen.

Müller behauptet, daß das Pfropfen durch die Annäherung das einzige ſey, was bei dem Nußbaum gut anſchlage. Er ſagt aber auch, daß die auf ſolche Art gepfropfte Bäume beſtändig ſchwach bleiben, und niemals ſo gut fortkommen als andere, und daß das auf ſolche Art gepfropfte Steinobſt ſehr leicht den Krebs bekomme. Und überhaupt ſollen ſich hierzu nur ſolche Bäume ſchicken, welche langſam wachſen, und ein feſtes Holz haben. Jedoch ſoll es ein Mittel ſeyn, ausländiſche Gewächſe, welche unſern Winter nicht aushalten können, mit unſerem Klima zu naturaliſiren.

Ablaufer heißen bei den Tuchmachern und Webern die große Spuhlen, von welchen das Garn ablauft, aber auch die Fehler, welche beim Weben daher entſtehen, wann ein Faden unrecht in das Sieb gezogen wird.

Abläutern heißt auf Bergwerken, das aus der Grube geföderte kleine Erzt durch Sieb und Räder von der Unſauberkeit abſondern.

Ablager, ſiehe Atzung.

Ablaß iſt in Weinländern diejenige Zeit, da der ausgegohrne Moſt das erſtemal von der Hefe abgelaſſen oder abgezogen wird, welches gemeiniglich um Lichtmeß geſchiehet; und um dieſe Zeit wird insgemein der meiſte junge Wein verkauft; weil man ihn alsdann genau erkennen, und ſeine Qualität prüfen kann, auch keinen Abgang an Hefen mehr hat. Eben deswegen aber iſt der Moſt nach dem Ablaß auch theurer als in der Weinleſe von dem Bieth weg.

Ablaſſen heißt bei einem Fiſchteich den Schlegel ziehen, damit das Waſſer ablaufen, und der Teich ge-

fiſchet

fiſchet werden kann. So bald der Teich abgelaſſen wird, muß man Tag und Nacht dabei bleiben, weil alsdann die Fiſche leicht geſtohlen werden können, und weil ſie bald abſtehen würden, wann derſelbe vom Waſſer ganz leer und nicht ſogleich ausgefiſchet würde. Auch muß vor die Schlegelrinne ein Garn vorgeſtecket werden, damit die Fiſche nicht mit dem Waſſer davon ſchwimmen können.

Ablauff, *Apophygis ſuperior*, iſt in der Baukunſt ein Glied am Poſtamentgeſims, Schaft, Kapitäl, Frieß oder Karnies, welches aus einem eingebogenen Viertelkreis beſtehet, der ſich an ein gerades Glied oder an den Schaft unmittelbar anſchließt.

Ablauffen, das Erzt, heißt ſolches von dem Ort, wo es der Hauer gewonnen hat, hinweg, und unter den Förderſchacht bringen.

Ablauffende Leiſten ſind in der Baukunſt mittelmäßige Glieder zwiſchen dem Ablauff und der ſenkrechten Fläche.

Ableger heißen in der Gärtnerey diejenigen Zweige oder Fechſer einer Pflanze, welche halb abgeſchnitten, und mit dem einen Ende in die Erde gebeuget werden, um Wurzel zu faſſen, und eine ſelbſtſtändige Pflanze zu werden. Dieſe Fortpflanzungsart iſt hauptſächlich bei den Blumen, aber auch bei den Weinſtöcken ſehr gewöhnlich, als unter welcher Rubrick das mehrere hievon geſagt werden ſolle. Die Erfahrung lehret, daß die Augen oder Knoſpen bei den Bäumen und andern Gewächſen eine Wurzel im Kleinen in ſich haben, welche nicht nur auswächſt und dem Auge mehrere Nahrung zuführet, wann ſie in die Erde kommt und darinnen auslaufen kann, ſondern auch den Keim heraustreibt und wachſend macht. Das Abſenken gehet alſo nur an dem Orte des Auges, wo die Pflanze noch weich und grün iſt, und das Durchbrechen des Keims nicht verhin-

dert wird, oder auch bei ſehr dünnſchäligen Pflanzen an. Der Weinſtock iſt hierzu beſonders bequem, weil ſeine Rinde leicht berſtet.

Ableger ſind auch eine künſtliche Art, die Birnen zu vermehren, wovon die umſtändliche Beſchreibung unter dem Wort Birnen zu finden iſt.

Ableiten, um das ſchädliche Waſſer von dem Ackerfeld abzuleiten, ziehet man quer über das Land, da wo das Waſſer am meiſten ſtehen bleibt, Gräben, und von dieſen noch mehrere kleine Gräben oder Waſſerfurchen gegen die tiefeſte Gränzen des Ackers zu. Oefters kann man den nöthigen Abfall nicht gewinnen, oder darf ſeinen Nachbarn das Waſſer nicht zuführen; und in dieſem Fall ſchlagen einige vor, große Gräben im Acker anzulegen, das Waſſer darein zü leiten, und mit der ausgeſchlagenen Erde den Acker zu erhöhen. Weil aber durch ſo große Gräben viel Land dem Getraidbau entzogen wird, und die Gräben ſich doch bald mit Waſſer anfüllen, welches ſodann austritt, ſo halte ich es für beſſer, wann man recht tiefe Gruben macht, ſolche mit Sand, Kies und Feldſteinen ausfüllet, und oben wieder mit tragbarer Erde zudeckt, wo alsdann das Waſſer in den Boden tief ſich einſenken, und der Fleck, unter welchem eine ſolche Grube iſt, dennoch Getraid tragen kann.

Ableiter, ſiehe Abzüge.

Ableſe heißt bei den Meißniſchen Winzern die andere Kraute, wobei man die an den Stöcken ſtehen gebliebene, oder neu hervorgewachſene unnüze Sprößlinge aufſucht und mit wegnimmt.

Ablieben heißen die Jäger dem Leithunde, wann er ſeine Dienſte recht gemacht hat, ſchön thun, um ihn dadurch zum Fortſuchen freudiger zu machen.

Ablörſchen heißen die Bergleute, wann ſie zuweilen einer halben Fahrt tief auf einem Gange niederſinken, und

und ungleiche Stroſſen reiſſen, da alsdann der abgelieferte Raum ein Gelörſche genennet wird.

Ablöſchen geſchiehet in der Schmiedeſſe entweder durch Beſprengung der glüenden Kohlen mit Löſchwaſſer, um ſolche mehr zu erhitzen, oder durch Eintauchung eines glüenden Eiſens, welches ſchnell erkalten ſoll, in das Waſſer.

Ablösgen oder

Abloſung iſt in Bergwerken, wann ſich der Gang vom Geſteine durch eine Kluft oder ſonſtigen Zufall abſcheidet.

Abnärben heißt bei den Pergamentmachern, Weiß- und Sämiſchgerbern, das Abſtoſſen der Haare von Häuten, bei den Weißgerbern aber auch das Abziehen des zarten Häutchens auf der Fellſeite.

Abpfälen, die in Bergwerken, mittelſt der Markſcheidekunſt in den Gruben erkundigte Ordnung am Tage mit Pfälen bezeichnen.

Abpläzen, an die verkaufte Bäume im Walde das Waldzeichen anſchlagen. An manchen Orten ſagt man auch abſpähnen.

Abpuffen, einem toden Thier die Haut abziehen.

Abquicken, ſiehe Anquicken.

Abrafft iſt dasjenige, was ſich bei Schärfung der Mühle an Schroot, Kleyen und Mehl auf derſelben vorfindet, welches ſich die Müller gemeiniglich als ein Accidenz zueignen. An vielen Orten wird es auch Steinrecht genennet, und beſonders zur Maſtung der Gänße und Schweine mit Vortheil verwendet.

Abraum heißt die Dammerde, welche bei Bergwerken ober dem Gange, oder auf Steinbrüchen, Sand und Lehmgruben liegt, und vorhero weggeſchaffet werden muß, ehe man das geſuchte Naturprodukt gewinnen kann. In der Forſtey bedeutet es an einigen Orten ſo viel als Ausrodung eines Waldes, auch das geringe Ueberholz eines Baumes, welches man ſon-

ſten Afterſchlag nennet. Ein mehreres hievon ſiehe unter Abholzen.

Abrechlinge ſind diejenigen Aehren, welche bei Dreſchung des Getraides von dem Halm abgeſchlagen werden, nach Aufhebung des Strohes auf der Tenne liegen bleiben, und mit dem Rechen zuſammen geſchoben werden müſſen.

Abrichten heißt auf den Stabhämmern das Stabeiſen auf dem Abrichtſtab gleich und gerade machen; auf Bergwerken aber, wann der Zimmerſteiger mit dem Sperrmaas das Büheloch und Anfall, worein der Stempel gelegt wird, richtig abmiſſet.

Abrikoſenbaum, Aprikoſenbaum, Marillenbaum, Barillenbaum, *Armeniaca*, Tourn. *Armeniaca* oder *Armenia malus*, *Prunus floribus, ſubſeſſilibus, foliis ſubcordatis*, Linn. fr. *Abricotier*, Engl. *Thee Apricot*. Dieſer Baum iſt von mittelmäßiger Größe, hat etwas ähnliches mit dem Pferſichbaum, ſein Stamm iſt aber insgemein etwas dicker, ſeine Rinde ſchwärzer, die Triebe haben eine glatte und auf der Seite, wo ſie von der Sonne beſchienen werden, röthliche Rinde, und ſeine Aeſte breiten ſich weiter aus. Die Blätter ſtehen wechſelweiſe eins ums andere an den Zweigen, und hangen an langen ſchwachen Stielen abwärts. Am Stiel ſind ſie breit, vornen aber ſpitzig, und gleichen viel den Blättern von Pappelbäumen; doch ſind ſie, nach den mancherley Arten der Abrikoſenbäume, auch an Geſtalt und Farbe verſchieden. Im Knopfe liegen ſie über einander, und wann ſie herausbrechen, haben ſie gefranſete und meiſtens gefärbte Blätteranhänge, (ſtipules) welche aber verdorren und abfallen, ehe noch die Blätter ihre rechte Größe erhalten. Die Augen ſtehen einfach, bisweilen auch doppelt und dreyfach, und manchmal in noch größerer Anzahl beiſammen. Oefters findet man in den Achſeln der Blätter drey Augen nebeneinander: das mittlere und dickſte ent-

enthält eine Blume, die zwey anderen aber Blätter und Zweige. Der Kelch der Blume iſt mit ſeinen Ausſchnitten von außen dunkelroth, den Fuß des Bechers ausgenommen, inwendig aber iſt er grün, und die Ausſchnitte ſind theils grün und theils roth. Der Becher des Kelches iſt ungefehr zwo Linien hoch, gehet unten rund zu, bekleidet ſich mit den Schuppen vom Knopf, und hängt mit einem kleinen, höchſtens $\frac{1}{2}$ Linie langen Stiel am Zweige. Der etwa 3 Linien breite Rand des Bechers theilt ſich in Ausſchnitte, welche 3 Linien lang, und eben ſo breit ſind, ſich mit einer ſtumpfen Spize endigen, wie ein Löffel ausgehölet und gemeiniglich auf den Becher zurück gebogen ſind. Die Blume hat ferner fünf weiße, nach Art der Roſen geſtellte Blätter, die 6 Linien breit, 5 Linien hoch, ſtark ausgehölt, zugeründet, öfters am Rande runzelich ſind, und an einem ſehr kleinen Nagel am innern Rande des Kelches zwiſchen den Ausſchnitten ſtehen.

An den innern Wänden des Bechers finden ſich 20 bis 30 Staubfäden. Die Staubkolben ſind gelb und haben 3 bis 4 Linien lange weiße Stiele. Sie ſtehen gerade in dem Mittelpunkt der Blume um den Stempfel herum, bis die Kölbchen den Staub von ſich gegeben haben. Der Stempel hat einen weißen 5 bis 6 Linien langen Griffel, welcher auf einem runden hellgrünen, am Boden des Kelchs befindlichen Eyerſtock ruhet, und oben eine Narbe hat. Die Blume öfnet ſich vom halben März an bis zum Anfang des Aprils. Sie iſt bisweilen größer oder kleiner, ſonſten aber bei allen Sorten gleichgeſtaltet. Der Eyerſtock wird zu einer fleiſchigen runden Frucht, der Länge nach durch eine Runzel getheilt, mit einer dünnen, etwas wolligen, am Fleiſch ſehr veſt hängenden Haut bedecket iſt, am Zweige mit einem kurzen Stiel hängt, und einen am Rand eingedruckten Stein enthält, der ſehr holzich, rauh wie Chagrin iſt, und an der einen Seite 3 Kanten hat, von welchen die mitt-

lere am ſtärkſten hervorſtehet. Dieſer Stein enthält eine aus zween Theilen beſtehende Mandel, an deren Spitze der Keim zu ſehen iſt.

Die Abrikoſen heißen deswegen mala armeniaca, oder epirotica, weil die erſten, die man in Europa geſehen hat, aus Armenien und Epirus nach Rom kamen. Zu Plinius Zeiten waren ſie noch etwas Seltenes.

In ſehr heißen Jahren verliehren ſie, wann ſie lange auf dem Baume bleiben, ihren von Natur etwas herben Geſchmack, und werden faſt ſo delikat, als wann ſie mit Zucker eingemacht wären. In Holland haben ſie ein weiches Fleiſch, und ſind ausnehmend ſaftig, welches von der Feuchtigkeit des Bodens herkommt. Sonſten ſind ſie gern etwas mehlig und faſerig; je größer, fleiſchiger, ſaftiger und ſüßer ſie aber ſind, und je leichter ſie ſich vom Stein ablöſen, um ſo höher werden ſie geachtet. Eine ſehr vorzügliche Eigenſchaft iſt es, daß ſie im Julius und Auguſt reif werden, und alſo zu einer Zeit, wo die beſte Erdbeere und Kirſchen bereits zu Ende, andere Obſtſorten aber noch nicht eßbar ſind. Auch verſäuren und erkälten ſie den Magen nicht ſo ſehr als Pferſiche und Pflaumen; jedoch verurſacht ihr zu häufiger Genuß heftige Blähungen, gegen welche kein geſchwinder würkenderes Gegenmittel iſt, als ein Stück Käſe.

Die Größe und Form der Abrikoſen, die Farbe der Haut und des Fleiſches, der Geſchmack der Frucht, und des innern Kerns, und die Zeit ihrer Reife iſt nach den mancherley Sorten ſehr verſchieden. Ich will ſie alle ſo kurz als möglich beſchreiben, wann ich vorhero ihre vornehmſte Kennzeichen, Kürze halber, in eine Tabelle werde gebracht haben.

Na=

Zu pag. 54.

Namen der Sorten	Größ[e] Hö[he] im Zoll	
	Zoll	L
1) Frühabrikoſe	—	.
2) Weiſe Abrikoſe	—	l.
3) Gemeine Abrikoſe	—	
4) Abrikoſe aus dem Angoumois	—	
5) Holländ. Abrik.	—	t.
6) Abrikoſe aus der Provence	—	
7) Portugieſ. Abrik.	—	lit.
8) Violette Abrikoſe	—	s.
9) Schwarze Abrik.	—	
10) Alberge-Abrik.	—	ug.
11) Abrikoſe von Nancy	2	s.
12) Abrikoſe von San-Domingo	—	

Die

1) Die frühzeitige Abrikoſe mit einem Muskatellergeſchmack, *Armeniaca fructu narvo, rotundo, partim rubro partim flavo, praecoci.* Fr. *Abricot precoce, Abricot batif maſqué.* Die Frucht iſt klein und faſt rund, das Fleiſch ziemlich ſaftig, und löſet ſich gerne vom Stein; die Haut und die Mandel im Kern ſind aber etwas bitter. Der Baum hat ein ſchön grünes, löffelförmig, ausgehölt, gezackt, und an den Zacken wiederum gezähntes Laub, woran die große Rippe, und bisweilen auch die Seitenadern etwas röthlich ſind. Er macht dicke, auf der einen Seite roth und auf der andern grün gefärbte Triebe. Die Knöpfe ſind dick, ſtehen nicht weit von einander, und faſt an dem ganzen Triebe dreyfach.

2) Weiße oder Pferſigabrikoſe, *Armeniaca fructu parvo rotundo, albido, praecoci.* Fr. *Abricot blanc, Abricot Peche.* Sie iſt eine Variatät von der vorigen. Sie hat viel ſüßen Saft, aber keinen ſonderlich hohen Geſchmack, und ihre Haut iſt mehr als bei allen andern Abrikoſen, aber doch nicht ſo ſtark, als bei den Pferſigen, mit einer feinen Wolle bedeckt. Der Stein hängt am Fleiſch, hat einen elliptiſchen Durchmeſſer, und eine bittere Mandel. Der Baum iſt ſehr fruchtbar, die Frucht aber fault bei naſſem Wetter am Baume noch ehe ſie reift.

3) Gemeine Abrikoſe, *Armeniaca vulgaris, fructu majori nucleo amaro.* Fr. *Abricot commun.* Der Baum iſt fruchtbar und der größte unter allen. Die Frucht hat ein dunkelgelbes, aber ſehr wohlſchmeckendes Fleiſch, welches ſich vom Stein löſet. Am Geländer wird ſie größer als in der freyen Luft, bleibet aber nicht ſo regelmäßig geformt. Die von der Sonne getroffene Seite wird ſtark roth, als wann ſie mit einem Virnis von Drachenblut überzogen wäre.

4) Abrikoſe aus dem Angoumois. *Armeniaca fructu parvo, oblongo, nucleo dulci.* Dieſer Baum iſt kleiner als die vorhergehende, und ſeine fein und tief ausgezackte, und an beyden Enden zugeſpitzte Blätter hangen an langen Stielen. Die Frucht hat viel Saft und einen erhabenen Weingeſchmack; der Stein löſet ſich völlig vom Fleiſch, und hat eine ſüſſe angenehm ſchmeckende Mandel.

5) Die Holländiſche Abrikoſe, Orangenabrikoſe, Haſelnußmandel. *Armeniaca fructu parvo, rotundo, nucleo dulci, amygdalinum ſimul et avellaneum ſaporem referente.* Fr. *Abricot de Hollande. Amande-Aveline.* Der Baum iſt noch kleiner als der Angoumois, trägt aber ſehr gern, beſonders wenn er an dem Geländer ſtehet und auf den Ceriſette-Pflaumenbaum gepfropft iſt. Auf den St. Julianpflaumenbaum gepfropft trägt er weniger, aber größere Früchte. Die Frucht iſt zwar klein, hat aber einen vortreflichen Saft und erhabenen Geſchmack, auch eine ſüße Mandel. Kurz, ſie iſt eine von den beſten Abrikoſen; die Haut iſt auf der Schattenſeite ſchön gelb, auf der Sonnenſeite aber ſtark roth, und mit kleinen braunen vorſtehenden Flecken beſetzt.

6) Die Abrikoſe aus der Provence. *Armeniaca fructu parvo compreſſo, nucleo dulci.* Fr. *Abricot de Provence.* Der Baum iſt von der Größe des vorigen, aber weniger fruchtbar; hat kleine runde Blätter, mit auswärts gebogenen Spitzen und langen dunkelrothen Stielen. Die Haut der Frucht iſt auf der Sonnenſeite lebhaft roth und das Fleiſch dunkelgelb, nicht ſehr ſaftig, aber von einem feinen Weingeſchmack. Der Stein iſt braun, und wie mit Sand beſtreuet, enthält aber eine ſüße Mandel.

7) Die Portugiſiſche Abrikoſe. *Armeniaca fructu parvo rotundo, hinc flavo, inde rubeſcente.* Franz. *Abri-*

Abricot de Portugal. Dieſer Baum iſt ziemlich fruchtbar, wird aber niemals ſo groß als der gemeine. Seine Blätter ſind klein, länglich, ſehr fein und nicht tief ausgezackt. Die Frucht iſt eine von den beſten; zwar klein, aber ſaftreich und von erhabenem Geſchmack. Die an der Sonne ſtehende Seite färbt ſich ſehr wenig, und iſt mit einigen theils braunen und theils rothen erhabenen Flecken beſetzt. Die Haut iſt ſehr zerbrechlich und etwas bitter; der Stein aber, welcher eine bittere Mandel enthält, iſt glatt.

8) Die violette Abrikoſe. *Armeniaca fructu parvo, compreſſo, hinc violacio, inde è flavo rubeſcente, nucleo dulci.* Fr. *Abricot violet.* Die Frucht iſt klein, und hat nicht häufigen, aber einen ſüßen Saft und erhabenen Geſchmack. Die Haut iſt auf einer Seite violett, und auf der andern gelbröthlich. Der Stein hängt etwas am Fleiſch, iſt aber nicht ſo hart als bei andern und hat eine ſüße Mandel.

9) Die ſchwarze Abrikoſe wächſt zu Trianon an einem kleinen Abrikoſenbaum mit kleinen aber gegen den Stiel zu breiten Blättern, welche ſich vornen wie das Laub vom Pflaumenbaum endigen. Sie ſind weit mehr dunkelgrün, als alle übrige Abrikoſenblätter. Die Frucht ſchmeckt angenehm, und ſowohl die Haut als das Fleiſch ſiehet dunkelbraun aus.

10) Die Alberge-Abrikoſe. *Armeniaca fructu parvo compreſſo, è flavo hinc non nihil rubeſcente, inde viceſcente.* Franz. *Alberge, Abricot-Alberge.* Dieſer Baum wird ſo groß als der gemeine. Er hat mehr Holz, und kommt beſſer in freyer Luft fort, als am Geländer. Die Triebe ſind dünn, glatt, faſt völlig roth, und nur auf der Seite im Schatten etwas grün. Die Blätter ſind klein, gegen den Stiel zu breit, am Rande gezahnt, und an den Zähnen gezackt. Die Frucht iſt klein, aber ſehr ſaftreich, hat

einen weinähnlichen aber etwas weniger bittern Geſchmack, ſiehet an der Schattenſeite etwas grüngelb, und an der Sonnenſeite dunkelgelb holzfarbig aus, und iſt mit kleinen röthlichen Punkten beſetzt. Der Stein iſt groß und hat eine große aber bittere Mandel. Dieſer Baum wird gemeiniglich aus dem Saamen gezogen, woher er auch insgemein einige Veränderungen an Blättern und andern Theilen erhält.

11) Die Abrikoſe von Nancy. *Armeniaca fructu maximo compreſſo, hinc fulvo inde rubeſcente.* Fr. *Abricot de Nancy.* Dieſer Baum iſt noch größer als der gemeine, hat dicke und ſtarke Triebe, auf einer Seite roth und auf der andern grün mit ſtarken grauen Punkten. Die Blätter ſind groß, breit und gegen den Stiel mehr zugerundet als die vom Albergier; der Stiel iſt dick und ſchön roth. Die Frucht iſt groß und breit gedruckt, hat viel Saft, einen erhabenen Geſchmack, und wird niemals trocken, oder mehlig. Auf einer Seite ſiehet ſie fahlgelb, öfters mit etwas grün vermiſcht, auf der anderen aber etwas weniges roth. Der Stein iſt groß und glatt, die Mandel aber bitter. Dieſe Abrikoſe verdienet unter allen die erſte Stelle.

12) Die ſogenannte Abrikoſe von San-Domingo. Fr. *Abricot de St. Domingue*, gleichet unſerer Abrikoſe an nichts, als an der Farbe ihres Fleiſches. Die Frucht, welche wie beim Cacaobaum, aus dem Stamm ſelbſten oder deſſen Hauptäſten hervorwächſt, nicht aber an kleinen Zweigen hängt, iſt faſt rund, zuweilen herzförmig. Ihre grauliche Schaale iſt ſo dick als ein Thaler, und zähe wie Leder. Unter dieſer Schaale ſteckt eine gelbe, etwas bittere, gewürzhafte und faſt wie Gummi ſchmeckende Fleiſchfrucht, die ſehr geſund ſeyn ſoll.

Erzie-

Erziehung und Pflege. Der Albergier pflanzet ſich durch den Saamen fort, ohne merklich zu variiren, die übrigen Abrikoſen aber arten dadurch zu ſtark aus, und müſſen entweder durch das Pfropfen, Okuliren oder Ablaktiren fortgepflanzet werden. Man kann ſie auf Pflaumen-Pferſig- oder wilde aus dem Saamen gezogene Abrikoſenſtämme ſetzen. Wenn man ſie auf Mandelſtämme pfropft, ſo wird die Frucht ſowohl als der Kern ſüße, bleibt aber etwas klein. Auf Pflaumen werden ſie in den Spalt gepfropft. Auf Abrikoſenwildlinge aber am beſten mit dem ſchlafenden Auge okuliret. Die beſte Zeit zum Ablaktiren oder Pfropfen iſt im Anfang des März, zum Okuliren in das ſchließende Aug um Johannis und in das ſchlafende Aug um Jakobi. Sie können den Froſt viel eher ertragen als die Pferſige, doch aber thut man wohl, wenn man ſie vor rauhen Winden möglichſt bewahret. Man kann ſie in das Freye ſetzen und hochſtämmig ziehen, und alsdann bringen ſie zwar kleinere, aber auch ſchmackhaftere und ſtärker gefärbte Früchte; ſollen ſie hingegen alle Jahre gewiß tragen, ſo müſſen ſie an das Geländer einer Mauer geſetzet werden. Sie nehmen jede Lage an, gegen Mitternacht aber gedeihen ſie weniger gut, und wann ſie der heißen Mitagsſonne ganz und gar ausgeſetzet ſind, ſo werden ſie gerne mehlig.

Die Abrikoſenbäume ſind vorzüglich dazu brauchbar, um die obern Etagen eines Gebäudes mit einem ſchönen Spalier zu bedecken. Man pflanzet an ſelbiges 7 bis 8 Schuhe hohe Bäume, und breitet die Aeſte oben an einem Geländer hübſch aus. Sie gedeihen, da ſie an einer Mauer ſtehen, ſehr wohl, und bekleiden die Mauer noch 6 Schuhe hoch mit einem ſchönen Spalier.

Wann

Wann der Grund, auf welchen die Abrikoſenbäume geſetzt werden ſollen, allzuſandig oder ſteinig, oder auch feucht, kalt und lettig iſt, ſo muß man ſich gefallen laſſen einen 8 Schuhe weiten und 3 bis 4 Schuhe tiefen Keſſel auszuheben, und einige Wochen vorhero mit beſſerem Erdreich auszufüllen, damit es ſich gehörig ſetze, ehe man die Bäume einſetzt. Die beſte Erde hierzu, wie faſt zu allen Bäumen, iſt Raſenerde, welche man ſamt dem Raſen ausſticht, an der Luft aufhäuft, öfters wendet und wenigſtens 9 Monate liegen läßt. Einige glauben zwar, die Abrikoſenbäume würden in wenigen Jahren ihre Wurzeln über dieſen Keſſel hinaus verbreiten, folglich mit den Enden in den untauglichen Boden kommen, und ſodann an ihrem Wachsthum und Fruchtbarkeit verhindert werden; allein ich habe noch keinen Abrikoſenbaum geſehen, welcher ſeine Wurzeln über 8 Schuhe weit umher verbreitet hätte, und laſſe es alſo an ſeinen Ort geſtellet ſeyn. In recht gutem und fettem Boden ſetzet man ſie 20 und mehrere, in geringern aber nur 16 bis 18 Schuhe weit von einander, entfernet den Stamm unten 4 bis 6 Zoll von der Mauer, neiget aber den Wipfel gegen dieſelbige. Die Oberfläche des Bodens bedecke man rund um den Stamm herum mit verfaultem Dünger, um die Kälte von der Wurzel abzuhalten, und laſſe ſie alſo bis in den Februar oder zu Anfang des März ſtehen. Fällt alsdann gutes Wetter ein, ſo ſchneide man den Gipfel des Baumes ſo ab, daß etwa noch 4 bis 5 Augen über dem Ort ſtehen bleiben, wo er okuliret wurde, und daß die ſchiefe Seite des Schnitts gegen die Wand zuſtehe. Man muß aber bei dieſer Operation den Fuß unten an den Stamm auf die Wurzel ſetzen, und den Stamm oben mit der Hand wohl halten, damit die Wurzel nicht beſchädiget werde. Bei trocknem Wetter muß man die

jungen Bäume in den erſten 2 Jahren bisweilen, jedoch nicht öfters als in 14, höchſtens in 8 Tagen einmal, begießen und auch die Gipfel mit Waſſer beſprengen. Um Michaelis werden ihre Zweige losgemacht und beſchnitten. Ein ſtarker Zweig kann 8 oder 9, ein ſchwacher aber nicht über 5 oder 6 Zoll lang gelaſſen werden. Im zweyten Jahr aber kann man ſie ſchon um einen Zoll länger laſſen. Ferner muß man beobachten, daß bei dem Winterſchnitt die Zweige ſo beſchnitten werden, daß jeder Theil des Baumes mit friſchem Holz verſehen werde, und man ja nicht unterlaſſe, alle freche Zweige gänzlich abzuſchneiden, und ſo bald ſie hervortreiben, bei Seite zu ſchaffen, weil ſie den fruchtbaren Zweigen den Saft nehmen, als welche nicht ſtark genug ſeyn können, wann ſie anders guter Art ſind.

Aus dem Abrikoſenbaum lauft ein Gummi, welches man, wie Dühamel glaubt, anſtatt des arabiſchen Gummi brauchen könnte; das Auslaufen dieſes Gummi iſt eine Krankheit, welche viele Zweige zu Grund richtet. Wann es den Gang des Saftes hindert, ſo ſetzt es den Baum in Gefahr, vornemlich, wann es da ausbricht, wo das Pfropfreiß oder Auge eingeſetzet iſt, da alsdann dem Auge ſchwerlich zu helfen ſeyn wird. Bricht es aber nur an einer Seite eines Aſtes aus, ſo ſchneidet man es aus, verſtreichet die Wunde mit Lehmen, ſchlägt ein Tuch darum und verbindet es.

Gebrauch und Nutzen. Die Abrikoſe macht ſo wie alle übrige frühezeitige Früchte, theils roh, theils mit Zucker eingemacht, oder ſonſt auf eine andere Art zubereitet, eine Zierde der Tafeln aus. Sie iſt zwar roh gut genug zu eſſen; mit Zucker aber eingemacht, bekommt ſie einen ſehr hohen Geſchmack, weswegen man ſehr gute trockene und naſſe Confituren daraus macht. Man machet auch von den zeiti-

gen

gen Abrikoſen ganz gute Ratafia, Marmeladen, und aus den Kernen Eau de noyaux. Von dem Einmachen der Abrikoſen will ich unter der Rubrick: **Eingemachte Früchte** das Nöthige beibringen, um durch Voraus̃ſendung der allgemeinen Regeln von dieſem Geſchäfte, mehrere Wiederholungen vermeiden zu können.

Wenn man die im Stein befindliche Mandeln in einem Tranke einnimmt, ſollen ſie die Fieberhitze dämpfen und die Würmer töden. Man preſſet auch aus ſelbigen, wie aus anderen Mandeln, ein Oel, welches bei der hitzigen Geſchwulſt des Afters, in der goldenen Ader, zu dem Schrunden der Brüſte, wider das Brauſen der Ohren, und eine von Verſtopfungen herrührende Taubheit gut iſt.

Das **Abrikoſenkernwaſſer**, fr. *Eau de noyaux*, oder *d'Amande d'Abricots* wird alſo bereitet. Zu 3 Maas reinem Weinbrandwein nimmt man von den innern Kernen ½ Pfund, ſtößt ſie mit der Haut, und läſſet ſie ſamt einem Quentchen Zimmt, einer Handvoll Coriander, und 2 Pf. Zucker 5 oder 6 Tage in dem Brandwein ſtehen, hierauf aber eine Kanne Waſſer kochen und wieder kalt werden, ſchüttet ſie hinzu, ſeihet den Trank durch und füllet ihn auf Flaſchen.

Abriß. Wer nicht gut zeichnen kann, und ſich von einer Zeichnung einen Abriß machen will, der lege unter ſolche ein feines Papier, deſſen untere Seite mit Röthel oder einer andern trockenen Farbe überſtrichen iſt, und unter dieſes ein weißes Papier, und fahre ſodann mit einem feinen, aber ja nicht ſcharfen und angreifenden Steft, auf den Linien der Zeichnung herum, ſo werden ſich dieſe auf das weiße Papier abdrucken. Aber die Arbeit bleibt immer etwas unvollkommen, und dienet nur im Nothfall zur Aushilfe. Beſſer iſt es, wenn man ſich hiezu des

Storchſchnabels bedient. Dieſes Inſtrument und deſſen Gebrauch läſſet ſich nicht wohl beſchreiben, iſt aber durch unſere neue Phyſiognomen ſchon ſo allgemein bekannt worden, daß man es allenthalben haben und mündlichen Unterricht davon erhalten kann.

Einen Abriß leſen oder nennen heißt bei den Webern, demjenigen, der die Werfte beſorgt, vorſagen, welche Fäden der ausgeſpannten Reihe gehoben werden ſollen. Die Arbeiter des großen Schiffes, welche ſeidene Zeuge machen, ſagen leſen, die Arbeiter des kleinen Schiffes z. E. Bordenwürker, aber nennen.

Abrouti (Bois) ein ſchlecht gewachſenes Holz, deſſen Treib-oder Schoßreißer vom Wild abgefreſſen wurden.

Abſäugeln, ſiehe Ablaktiren.

Abſatz, eines Ganges, heißt bei Bergwerken, wann der Strich des Ganges aus dem Hangenden ins Liegende fällt, oder, wann im geſchmeidigen Geſtein eine Bergveſte angetroffen wird.

Abſchienen, in der Grube abziehen, iſt ein Cremniziſcher Bergterminus.

Abſchieſſend heißen diejenige Farben, welche ſich an Tüchern oder Zeugen bald verändern und ihre Schönheit verliehren. Um zu wiſſen, ob die Farbe abſchieſſen werde, darf man nur ein Stückchen Zeug in Eßig tauchen, rein ausdrucken, und wieder trocken werden laſſen. Verändert es ſich dadurch nicht merklich, ſo iſt die Farbe dauerhaft.

Abſchlagen heißen die Köhler, wann ſie an einem angezündeten Meiler die untern Pläze zumachen. Das mehrere findet man unter Kohle.

Abſchlagwiſch iſt in den Hälliſchen Salzkothen ein Strohwiſch, womit die Salzpfanne ausgekehret wird.

Abſchleiffel, ſiehe Schleifſpäne.

Abſchleudern heißen die Zeugwirker, wann die Spule ab- oder ausſpringt.

Abſchnittlinge ſind eine Art, die Bäume durch abgeriſſene und in die Erde eingeſetzte Aeſte zu vermehren, ſo wie man bei dem Rosmarin, und mehr anderen Blumenſtöcken zu verfahren pflegt. Damit aber die abgeriſſene oder abgeſchnittene Aeſte um ſo leichter Wurzeln ſchlagen mögen, behandelt man ſie folgendergeſtalt. Wann der Aſt, welcher dazu auserſehen wird, nicht über einen Zoll dick iſt, ſo darf man ihn nur mit einem Drat, oder gewichsten Faden unterbinden; iſt er aber dicker als ein Zoll, ſo muß man einen Ring, einer Linie breit, von der Rinde abſchneiden, und die Wunde einigemal mit Wachsfaden umwinden, damit ſich am obern Theil dieſes Ringes ein Kropf anſetzen möge. Den Ort, wo der Kropf entſtehen ſoll, kann man mit Moos und feuchter Erde einbinden.

In Zeit von einem Jahr hat ſich nicht nur der Kropf formiret, ſondern wohl bisweilen ſchon kleine Wurzeln geſchoſſen. In einem wie in dem andern Falle ſchneidet man den Aſt unter dem Ring ab, und pflanzet ihn an einen warmen und ſchattigten Ort, welcher öfters mit der Gieskanne, jedoch nicht aus der offenen Röhre, ſondern durch den aufgeſteckten Seiher begoſſen, und mit kurzem Dung bedecket werden muß. Für beſonders zarte Baumarten iſt es räthlich, das mit den Abſchnittlingen beſetzte Beet an beyden Seiten mit Gräben einzufaſſen, und ſolche mit Miſt auszufüllen, um die Pflanzen dadurch mehr zu erwärmen. Die beſte Zeit zu Anlegung ſowohl als zu Verpflanzung der Abſchnittlinge iſt im Frühjahr, wann kein ſtarker Froſt mehr zu beſorgen iſt; und alſo, nach Beſchaffenheit des Klima, der Monat März, April oder May. Im Junius aber

iſt

iſt insgemein die Hitze ſchon zu groß, und die Abſchnittlinge welken ehe ſie recht Wurzel gefaſſet haben.

Abſchoß, ſiehe Nachſteuer.

Abſchröpfen, Abſchrüpfen, Abſchrippen, Schräpfen, Schrappen heißt die Spitzen des Getraides im Frühejahr oben mit der Sichel abſchneiden. Es iſt nur alsdann nöthig und nützlich, wann das Getraid, ehe es geſchoſſet hat, ſo ſtark und fett gewachſen iſt, daß man beſorgen muß, es mögte ſich umlegen und faulen, und man muß ſich dabei wohl in Obacht nehmen, es ja nicht zu tief abzuſchneiden, damit man die im Halm ſteckende Aehren nicht verletzen möge. Bei dürrer Witterung, und in magerm Erdreich iſt ſolches niemals räthlich, auch ſehr ſelten bei dem Korn und der Wintergerſte, öfters aber bei dem Waizen, Dinkel und der Sommergerſte. Die abgeſchnittene Halme ſind ein ſehr gutes Futter für die Milchkühe, müſſen aber gleich friſch verfüttert werden.

Abſchroten heißet von einem auf die Schneidmühle beſtimmten Baum unten die Wurzel, und oberhalb die dünnere Spitze mit der Säge abſchneiden, damit er ein Sägſchrot und zum Breterſchneiden tauglich, das iſt, durchaus gleich dicke werden möge.

Abſchüßig, ſiehe abholzig.

Abſchützen heißt bei Bergwerken entweder die Bälge abhängen, damit das Gebläſe nicht mehr gehen kann; oder das Waſſer an den Kunſt- und Pochrädern hemmen.

Abſeide heißt überhaupt die Floretſeide, insbeſondere aber diejenige Seide, welche bei dem Abhaſpeln von dem Seitenbälglein mit der Ruthe abgezogen wird, um den reinen Faden finden, und an den Haſpel anlegen zu können.

Abſeifen nennen die Färber, wann ſie die Seide mit guter Seife abkochen, ſodann in reinem Waſſer wohl

ausſpühlen, und in ein kaltes Alaunbad einweichen, um ſie dadurch zum Färben vorzubereiten, und ihr einen hübſchen Glanz zu geben.

Abſeigern heißt die Trufe eines Schachtes mit dem Perpendickel, oder der Schnur abmeſſen.

Abſencken, ſiehe Ableger und Abteufen.

Abſezen heißt 1) bei der Rindviehezucht die Kälber von dem Eiter abgewöhnen, oder nicht mehr ſaugen laſſen; welches bei denen zur Zucht beſtimmten Kälbern erſt nach 6 Wochen geſchehen ſollte, bei den Stichkälbern aber insgemein ſchon mit 3 Wochen geſchiehet. Wie dabei zu verfahren iſt, ſuche man unter dem Wort Kälber. 2) Bei Kaufleuten die Waaren verkaufen. 3) Bei Schmieden das Eiſen an die Kante oder Schärfe des Amboſes halten, damit ſolches an dem Ort, wo es ſtark bleiben und den Abſaz erhalten ſoll, durch den Hammer nicht mehr dünner geſchlagen werden kann. 4) Bei den Tuchſcheerern an den ausgeſchorenen Tüchern auf dem Scheertiſche die Haare mit einer großen Bürſte zuſtreichen, und 5) auf Bergwerken, wann das Geſtein gebrechet wird, oder wann es wie Augen eines zuſammen geleimten Tiſches formiret.

Abſieden, ſiehe Abſpühlen.

Abſorbirend nennet man in der phyſikaliſchen Oekonomie diejenige Subſtanzen, welche eine ſtarke Kraft beſitzen, die Feuchtigkeit und Säure aus dem Erdreich an ſich zu ziehen und zu verzehren; dahin gehören Kalk, Gips, Muſchelmergel und Kreide. Sie haben mit dem aus den Vegetabilien gezogenen feuerbeſtändigen Salzen darinnen eine Aehnlichkeit, daß ſie die ſauern Salze in eine Gährung bringen, und zu Mittelſalzen machen. Hingegen unterſcheiden ſie ſich von eben dieſen feuerbeſtändigen Laugenſalzen dadurch, daß ſie die thieriſche Fäulniß erregen, wo hingegen leztere ſolcher widerſtehen. Die abſor-

abſorbirende Erden, als da ſind: Galmei, Tutia, Bolus, Thon, Letten, rothe Bergenſche Erde, Bergbecherde, Ocher, Bleſiſche Erde, Plattenſche Erde, Tripel, Mexikaniſche Erde, Pfeifenerde, Samiſche Erde und Chiiſche Erde, ſind beinahe ohne allen Geſchmack, ſondern den Salzgeiſt von den Subſtanzen, mit welchen er die meiſte Verwandſchaft hat, ab; ſetzen die Salmiackſalze auseinander; machen das flüchtige Alkali von den Säuren los und nehmen ihre Stelle ein.

Abſpähnen. Dieſer Ausdruck iſt an verſchiedenen Orten gewöhnlich, und heißet ſoviel als das Brennholz verkaufen; welches davon herkommt, daß man bei dem Brennholzverkauf im Schlag, von den Klafterſtickeln einen Span abhauet, und auf die dadurch glatt gemachte Stelle mit Röthel den Namen des Käufers ſchreibt, damit der Förſter, wem jede Klafter gehöret, genau wiſſen, und allen Unordnungen und Unterſchleifen vorbeugen kann.

Abſprung heißt, wann der Haaſe auf ſeiner vorwärts gemachten Fährte ſich umwendet, eine Strecke zurücke läuft, und dann auf die Seite ſpringt. Die Haaſen brauchen dieſe Liſt auf ihrem Ruckweg aus dem Felde in den Wald oft mehrmal, um den Hunden die Spuhr zu benehmen.

Abſpühlen, Abſchweifen oder Abſieden iſt die erſte Zurichtung der rohen Seide, da ſie in kochendes Waſſer gelegt wird, um ſie von den Seidenbälglein deſto leichter herunter zu bringen.

Abſtechen heißen bekanntlich die Fleiſcher ein Schlachtvieh tod ſtechen; bei Schmelzwerken aber, wann der Schmelzer mit dem Stecheiſen den Ofen anſticht, und das darinnen geſchmolzene Erz durch das im Vorheerd, oder der Bruſt des Ofens, befindliche Aug in den Tiegel ablaufen läſſet.

Abſtehen heißt bei den Fiſchen ſoviel als ſterben. Wann die Fiſche in den Teichen entweder aus Mangel des Waſſers, oder wegen, durch allzulanges Stilleſtehen verdorbenen und faulend gewordenen Waſſers, oder auch im Winter bei allzuſtarkem Froſte, aus Mangel der Luft abſtehen wollen, ſo ſind die Vorbothen davon: eine Menge Maden, Würmer und Fliegen, welchen die ſogenannte Fiſchmutter folgt. Dieſe iſt ein Wurm, an Farbe und Bildung dem Roßkäfer gleich, aber etwas größer. Nach wenigen Tagen kommen Weißfiſche, Perſchen, Hechte und zuletzt auch Karpfen, matt und gleichſam taumelnd auf die Oberfläche des Teiches. Wenn man den Fiſchen nicht ſchleunig friſches und geſundes Waſſer oder Luft verſchaffen kann, ſo ſind ſie ohne Rettung verlohren.

Abſtoßen heißt 1) im Bergwerk: ein Stück von einer Feſte mit Gewalt abſondern. 2) Bei dem Schmelzen oder Abtreiben: eine Höle oder Grube mit Geſtüb oder Aſche derb ausfüllen und verſetzen. 3) Bei den Bienenzeidlern: einen Stock ausbrechen. 4) Bei den Weißgerbern: die Haare vom Fell abmachen, und 5 bei den Maurern und Zimmerleuten: die ſcharfen Kanten eines Steines oder Holzes behauen.

Abſtrich iſt eine wilde Materie, welche bei dem Abtreiben des Silbers auf dem Treibheerd obenauf ſchwimmt, und vor der Glätte abfließt; bei dem Zinn aber iſt es taube Schlacke, oder Sandſtein und gebrannter Lehmen, ſo von Schlacken oder Ofenbrüchepochen, wann dieſe über ein Sieb durch das Waſſer geſetzet werden, kommt, da dann das Kleine zum Gekrätze im Siebe durchfällt, das Grobe aber liegen bleibt, und die leichte Materie oben mit einem Bretchen abgehoben wird. Daſſelbe wird gewaſchen und den Gewerken verrechnet.

Abſtroſſen heißt das vorliegende Erz oder Gang mittels Schlägel und Eißen ſtroſſen, oder Stroſſen, das iſt Abſätzeweiß gewinnen. Die nähere Erläuterung ſuche man unter dem Wort: Stroſſen.

Abſtuffen heißt das Erz ſtuffenweis, das iſt in kleinern Stücken gewinnen als bei dem Stroſſen.

Abſtürzen heißt das Kupfer in einem Centnermaaß meſſen, in Karren ſtürzen und auf Haufen auslaufen laſſen.

Abſüßen. Dieſes geſchiehet bei den gebrannten Waſſern auf folgende Art. Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, läßt ſolches mit einer Kanne Waſſer abſieden und kalt werden, alsdann miſchet man von dieſem Zuckerwaſſer nach und nach ſoviel unter den Liqueur, bis er ſeine unangenehme Schärfe verlohren hat und ſüß genug worden iſt. Wenn man aber zuviel Zuckerwaſſer darunter gießt, ſo wird er zu ſchwach und endlich gar trüb. Bei den Schmelzern heißt Abſüßen, von dem Gold oder Silberkalk die vom Scheidwaſſer angenommene Schärfe durch warmes Waſſer abwaſchen.

Abteufen heißt auf Bergwerken, einen Schacht, entweder wegen des Wetters und der Förderniſſe, oder um Anbrüche zu erlangen, oder beſſere zu erſinken, von einem Ort, entweder auf dem Gang oder im ganzen Geſtein abſenken, das iſt, in die Tiefe niederarbeiten.

Abtragen heißt bei Bergleuten und Maurern ſoviel, als niederreißen.

Abtrecken heißt bei den Bergleuten, den Roſt vom Wagen abladen und in die Brennhütte tragen.

Abtreiben heißt 1) ein Stück Wald abholzen. 2) Bei Jagden das Wildpret aus dem Wald herausjagen. 3) Bei den Papiermachern das Papier oben und unten mit dem Reibeiſen gleich machen. 4) In Bergwerken das vom Feuer gehobene Geſtein in der Grube

losſchlagen, und 5) das Silber aus dem Werkbley ſcheiden. Denn da das Erz nicht anders als mit einem ſtarken Zuſatz von Bley in dem Schmelzofen geſchmelzet werden kann, mit welchem ſich die edlen Metallen vereinigen und abfließen, ſo müßen nachhero dieſe abgefloſſene Stücke Bley, welche man Werkbley nennet, auf dem Treibofen wiederum geſchmolzen und das edle Metall davon abgeſondert werden. Dieſen Treibofen ſtellet die 1. 2. u. 3. Figur auf der 1ten Tafel vor. Wenn abgetrieben werden ſoll, ſo muß der Heerd dieſes Ofens mit einer Maſſe von feiner angefeuchteter Aſche überzogen, und dieſer Aufſatz dergeſtalt eingerichtet werden, daß er in der Mitte etwas erhaben, und auf allen Seiten gleich abſchüßig wird. In der Mitte wird eine kleine flache Vertiefung, nach Proportion des abzutreibenden Werkes, eingeſchnitten, welche man das Spur nennet, und an den Seiten werden die Glättgaſſen angebracht. Iſt der Heerd alſo erwärmet, ſo werden die Werkbleye darauf geſetzet, und ein ſtark loderndes Feuer von bloſem dürren Reiſig (fichtenes Wellholz iſt hierzu das beſte) angelaſſen, deſſen Flammen oben über den Treibheerd herüber ſchlagen. Von dieſer Flamme ſchmelzt das Werkbley; die Silberglötte, oder das verſchlackte Bley, fließt durch die Gaßen ab, und das Silber bleibt oben in dem Spur ſtehen und formirt den Blick, welcher, wann er hinlänglich abgetrieben iſt, mit warmem Waſſer abgelöſchet wird. Sind von der Glötte zween Theile abgefloſſen, ſo ziehet ſich der dritte in den Heerd, welcher ſodann abgebrochen, in kleine Stücken zerſchlagen, und mit anderen Erzen wiederum geſchmolzen wird. Die Glötte iſt leicht, ſchwimmt alſo oben auf, und wird von dem Gebläſe in die Gaſſen geleitet. Buchene Holzaſche iſt zum Heerd die beſte, weiche Aſche aber taugt nicht dazu. Wäſcher- und Seifenſiederaſche

aſche, welche bereits ausgelanget iſt, und alſo keine Salze mehr hat, iſt auch gut, wann ſie zuvor wohl getrocknet und fein geſiebet wird. Fehlt es an tüchtiger Aſche, ſo wird etwas Kalkmehl zugeſezet.

Abtriſt iſt die Weidgerechtigkeit, welche jemand auf den Gütern eines andern zu ſuchen hat, ohne dafür auf ſeinen Gütern eine gegenſeitige Dienſtbarkeit dulden zu müßen. Sie verhindert öfters die beſte ökonomiſche Anſtalten, und iſt weit ſchwerer abzubringen als die Koppelweide, weil der Beſitzer des dienſtbaren Gutes dem Inhaber der Weidgerechtigkeit kein Aequivalent dafür geben kann.

Abtritt heißt bekanntlich ein heimliches Gemach. Es iſt bei deſſen Verfertigung und Anlegung ſehr viele Vorſicht und Klugheit nöthig, wann es einem Gebäude nicht ſehr nachtheilig und deſſen Bewohnern durch den üblen Geruch beſchwerlich werden ſolle. Insgemein werden die Abtritte nur von Backſteinen aufgemauert, welche aber durch die Schärfe der Unreinigkeit in ſehr kurzer Zeit zu Grund gehen, und wenigſtens alle 12 Jahr neu aufgeführet werden müßen. Iſt die Mauer, an welcher der Abtritt angebracht wird, nicht von den allerbeſten Steinen, welche ganz keine Feuchtigkeit an ſich ziehen, aufgeführt, ſo ſtellet ſich der Salpeterfraß gar bald ein, der Bewurf fällt ab, die Mauer wird auf 6 und mehrere Schuhe in der Breite zerfreſſen, das ganze Gebäude verunſtaltet, und man hat eine unaufhörliche, ſehr koſtbare und höchſt beſchwerliche Reparatur. In Frankreich werden die Abtritte in ſchönen Gebäuden von thönernen, breiten aber nicht langen Röhren zuſammen geſezet, welche durch Falze in einander fließen, wohl ausgebrannt und inwendig glaßirt ſeyn müßen, an den Einfügungen gut verküttet, und von außen mit reinem Gips überzogen werden. Allein ſie kommen hoch zu ſtehen, ſind, wann einige Röhren Schaden gelitten

haben, unendlich ſchwer zu repariren, und in kalten Gegenden ſpringt zur Winterszeit von dem heftigen Froſt die Glaſur gerne ab, welche doch die meiſte Dauerhaftigkeit gegen die Schärfe des Unraths geben muß. Die beſte Abtritte ſind unſtreitig diejenige, welche aus eichenen Bohrſteinen verfertiget werden. Sie koſten zwar etwas mehr als andere, dauern aber jedes Gebäude aus, ohne der mindeſten Reparatur zu bedürfen. Es werden aus eichenen Steinen lauter Quaderſtücke von 2 Kubikſchuhen gehauen, und in der Mitte eine runde Röhre von etwa 16 Zoll im Diameter durchgebohrt. Jeder Quader erhält um die Röhre herum oben einen Einſchnitt und unten einen hervorragenden Kranz von etwa 2 Zoll tief und hoch, damit immer ein Stein in den andern genau einſchließe, und der Kranz die Oefnung genau verdecke, daß ſich nicht die mindeſte Feuchtigkeit zwiſchen die Quader hinein ziehen könne. So werden alſo die Steine auf einander geſetzet, die Fugen von auſen mit Gips wohl verſtrichen und eingemauert. Die Röhren müßen aber dergeſtalt eingehauen werden, daß der ganze Kanal, wann der Abtritt fertig iſt, oben um einige Zolle enger ſeyn möge als unten, als wodurch der Abfluß ſehr befördert, und die Verſtopfung verhindert wird. Theils um der Verſtopfung noch mehr vorzubeugen, und theils auch um den übeln Geruch zu vermindern, iſt nichts dienlicher, als wenn man von der Dachrinne des Hauſes eine blecherne oder kupferne Röhre herab und gleich unter dem Sitze oder der Brille in den Abtritt hineinleitet, als wodurch derſelbe bei einfallendem Regenwetter von ſich ſelbſten ausgeſpühlet wird. Und wann man in den Häuschen des Abtrittes an der Wand ein paar Zuglöcher, und oben an der Decke einen hölzernen Schlot anlegt, welchen man entweder durch das Dach, oder in den untern Stockwerken durch die Grundmauer

hinaus

hinausleiten kann, ſo wird man immer geſunde und reine Luft haben, und kaum merken, daß man auf einem Abtritte iſt. Ueber dieſes iſt es noch räthlich, die Brille des Abtrittes mit einem Polſter zu beſchlagen, und in den Deckel Bley einzugießen, damit er durch deſſen Gewicht ſich feſt eindrücken und allen unangenehmen Dünſten den Ausgang um ſo ſicherer verſchließen möge.

Abtritte ſind kleine Abſätze, welche in den Schachten, zur Sicherheit und Bequemlichkeit der Aus- und Einfahrenden angelegt werden. Es werden auch die Bühnen, auf welchen man von der einen Fahrt abtreten, ruhen und ſich nach einer andern begeben kann, alſo genannt. In Treibſchachten ſind ſie beſonders nöthig, und wird wohl bey jeder Fahrt ein ſolcher Abtritt angelegt.

Abwägen heißt bei Bergwerken das Verhältnis der Höhe und Tiefe des einen Orts zu dem andern, mittels der Waſſerwaage, ausfindig machen, wovon unter dem Wort Waſſerwaage das mehrere zu finden iſt.

Abwärmen heißt bei Schmelzwerken den Ofen oder Treibheerd mit Kohlen anfüllen oder überſchütten, und ſelbige anzünden, damit er in den nöthigen Grad von Wärme verſetzt werde, ehe man anfängt zu ſchmelzen oder abzutreiben, welches zu Erſpahrung des Holzes dienet.

Abwechſeln. Daß es ſehr zuträglich ſeye, bei dem Ackerbau mit dem Saamen alle Jahre abzuwechſeln, und nicht mehrere Jahre nacheinander einerley Saamen auf einen und den nemlichen Acker auszuſäen, iſt eine ſchon lange bekannte Wahrheit, welche durch vieljährige Erfahrungen beſtättiget wurde. Man findet dahero in den meiſten Gegenden, daß das Ackerfeld in mehrere Fluhren abgetheilet iſt, wornach ſich die Beſitzer mit ihrer Ausſaat richten müſſen, und nur alle 3, 4,

5 oder auch 6 Jahre einmal den Acker mit der nemlichen Frucht beſtellen dürfen. Da jede Pflanze ihre eigenthümliche Beſtandtheile hat, folglich auch mit andern nicht durchaus einerley Nahrung bedarf, und da auch manche ihre Wurzeln in der Oberfläche verbreiten, andere aber tief unter ſich ſchlagen, ſo iſt es von ſelbſten ſehr begreiflich, daß eine andere Frucht da noch hinlängliche Nahrung finden könne, wo die eine nicht mehr gedeihen würde. Man wird alſo ſehr wohl thun, wenn man, ſo viel möglich, alle Jahre mit ſeinen Saamen abwechſelt. Doch laſſen ſich nicht viele allgemein dienliche Regeln hierüber abfaſſen, ſondern ſie müßen meiſtens aus Lokalerfahrungen abſtrahiret werden, da überhaupt nicht alle Feldfrüchte in jedem Boden mit Nutzen gebauet werden können, und da es immerhin mehrern und zuverläßigern Vortheil abwirft, wenn man ſich mit der Saat nach dem Acker richtet, als wann man die Natur des Ackers nach dem Saamen, welchen man auszuſäen ſich vorgenommen hat, umſchaffen wollte; theils aber auch, weil der Landwirth nicht immer freye Wahl hat, ſondern ſich öfters mit ſeinem Ackerbau nach dem beſondern Herkommen des Ortes und dem Eigenſinn der Zehendherren und Innhaber des Weidrechtes bequemen muß. Allgemein mögte folgende Regel gelten können. Man ſäe in einen friſch gedüngten Acker eine ſolche Getraydart, welche ihre Wurzeln auf der Oberfläche verbreitet, und einen wohlgedüngten Boden erfordert, und laſſe von Jahr zu Jahren immer ſolche Früchte nachfolgen, welche tiefere Wurzeln ſchlagen und mit geringerem Erdreich vorlieb nehmen, bis man endlich mit Ruben und Wurzelwerk aufhört und mit der erſten Gattung wiederum anfängt. Wollte man aber die Kulturart umwenden, ſo würde der in der Oberfläche befindliche Dünger theils vom Unkraut und von den Sonnenſtrah-

len ausgeſogen, theils aber vom Regen in die Tiefe geflößet werden, und die beſte Getraydart, an welche die Reihe zuletzt käme, würde die Erndte gänzlich verſagen.

Abweifen heißt das geſponnene Garn von der Spuhle abhaſpeln.

Abwerffen ſagt man von den Hirſchen, wann ſie ihr Geweih verliehren, welches alle Jahre in den Monaten März und April geſchiehet, und alsdann halten ſie ſich in lichten Stangenhölzern auf, um ihre weiche Kolben, welche gleich wiederum zu wachſen anfangen, in dem dicken Gebüſch nicht zu verletzen; der Rehebock wirft aber erſt im November ab.

Abwinde iſt eine in Seiden- Wollen- und Spitzenmanufakturen ſehr nothwendige und nützliche Maſchine, mittels welcher ein einziger Menſch gar viele Fäden zugleich abwinden und zwirnen kann, weswegen ſie auch von vielen Zwirnmühle genennt wird. Indeſſen iſt ſie zu künſtlich zuſammen geſetzt, als daß ſie ohne Zeichnung hinlänglich beſchrieben werden könnte, und eine gute Zeichnung davon meinen Leſern vorzulegen bin ich außer Stand. In dem Lehrbegrif ſämtl. ökonomiſcher und Kameralwiſſenſchaften, 3. B. 1. Theil, 23 Kap. findet man eine umſtändliche Beſchreibung davon, welche aber ohne Zeichnung doch nicht hinreicht, ſich einen deutlichen Begrif davon zu bilden.

Abwipfeln oder **abkolben** heißt einem Baum den Wipfel oder die Krone abhauen. In Krüniz ökonom. Encyklop. wird unter dieſem Titel geſagt: die Forſtverſtändige behaupteten, daß man die neue Wiederbepflanzungen eines Waldes mehrmal abkolben müße, um die Bäume zu veranlaſſen, daß ſie mehrere Wurzeln treiben; Dühamel aber halte dafür, daß dieſes Verfahren vielmehr den Wachsthum der Wurzeln aufhalte, und er habe durch eine Menge unwi-

unwiderleglich ſcheinender Verſuche bewieſen, daß die Bäume ſoviel mehrere Wurzeln ſchlagen, jemehr ſie Aeſte haben.

Ich bin ebenfalls der Meinung, daß das Abwipfeln des jungen Waldanfluges nichts tauge, ſondern vielmehr Schaden bringe, aber aus ganz andern Gründen als Dühamel, und mich dünkt, wann ſeine Verſuche richtig ſind, wie ich faſt nicht zweifle, ſo müße nothwendig daraus folgen, daß das Abwipfeln den Trieb der Wurzeln vermehre, weil der junge Baum dadurch in die Höhe zu wachſen verhindert, und hingegen recht viele Aeſte zu treiben veranlaſſet wird. Aber eben dieſes iſt es, was das Abwipfeln ſchädlich macht, weil der Werth des Baumes im Forſte nicht in vielen Aeſten und Wurzeln, ſondern in einem ſchönen und ſtarken Stamm zu ſuchen iſt.

Ein anderes iſt es mit den fruchtbaren Bäumen in Gärten; aber bei der wilden Baumzucht in Wäldern halte ich dieſe Vorſicht für die Wurzeln theils für zu müheſam und koſtbar, theils aber auch für unhinlänglich und entbehrlich. Der allweiſe Schöpfer hat die Natur ſchon ſo geordnet, daß Stamm, Aſt und Wurzeln meiſtentheils in einem richtigen Verhältniſſe miteinander ſtehen. Hindert der Erdboden das Wachsthum der Wurzel nicht, ſo wird dieſe von ſelbſten ſo groß, daß ein ſtarker Baum mit vielen Aeſten darauf ruhen kann; hindert aber der Boden ihre Ausbreitung, ſo wird auch das Wachsthum des Baumes dadurch zurück gehalten, der Stamm bleibt ſchwach und niedrig, und die Aeſte werden um ſo weniger an der Zahl, oder um ſo ſchwächer und dünner, und es wird kein Abwipfeln dafür helfen. Tannen, Fichten und faſt alle Nadelholzarten haben zwar in Vergleichung mit andern Bäumen, keine ihren hohen und ſtarken Stämmen ganz angemeſ-

meſſene Wurzeln, dafür aber wachſen ſie auch im Walde ſo dicht aneinander, daß immer einer den andern gegen die Gewalt des Windes ſchüzt; ihre Nadeln fangen den Wind nicht ſo ſehr auf als das breite Laub anderer Bäume, und ihre Aeſte ſind nicht ſo lange und zahlreich als wie bei Eichen, Buchen u. d. g. ſo, daß ihrer nahen Nachbarſchaft ohngeachtet, die Luft, welche zum Wachsthum ſo unentbehrlich iſt, hinlänglich freyen Zutritt hat. Kurz, der Plan der Schöpfung erſcheint niemals herrlicher, als wenn man ihn recht ſorgfältig betrachtet, und ein aufmerkſamer Oekonom hat täglich Veranlaſſungen, ſich davon zu überzeugen, daß für alle Fälle geſorgt, und daß er nach der höchſten Weißheit angelegt iſt. — Man glaube aber deswegen ja nicht, daß ich es darum mit den Spaniern halte, welche ihre Obſtbäume nicht beſchneiden wollten, ſondern vorwendeten, der liebe Gott müße es beſſer wiſſen als die Menſchen, wie die Aeſte der Bäume wachſen ſollten. Der Schöpfer hat vieles für den Fleiß und das Nachdenken der Menſchen übrig gelaſſen, nur müßen wir uns hüten die Gränzlinie nicht ſo leicht zu überſchreiten, beſonders da wir innerhalb derſelben noch lange nicht reine Arbeit gemacht haben.

Abzäumen. Manche Pferde verſuchen und lernen es öfters, ſich ſelbſt abzuzäumen, indeme ſie den Zaum oder die Halfter entweder abreißen oder abſtreifen. Im erſten Fall ſoll man ein Pferd im Stalle an ein ſchlechtes Band anlegen, welches gleich reißt, ehe noch wahre Gewalt angewendet wird. Das Pferd, welches dieſes nicht vermuthet, und daher ſtark ſchnellt, fährt dabei zurücke, erſchrickt darüber heftig und läßt dieſe Untugenden. Im andern Fall aber darf man nur den oberen hinter den Ohren liegenden Riemen mit kleinen Hacken von Drat beſetzen, welche ſich in den Kopf eindrücken, und das Pferd ſtechen,

ſtechen, ſobald es die Halfter oder den Zaum abſtreichen will.

Abziehen heißt, außer ſeinen gewöhnlichen Bedeutungen, auch 1) den Brandwein durch nochmaliges Brennen oder Deſtiliren verſtärken, wovon unter dem Wort Brandwein das mehrere zu finden iſt. 2) Ein Gewicht aichen oder rektificiren, weswegen auf den Goldwaagen die Worte ſtehen: **recht abgezogen.** 3) Bei Bergwerken ſo viel als markſcheiden. Und 4) bei dem Salzſieden die Pfanne vom Heerde losmachen und ausheben, wann ſich zu viel hart verbranntes Salz angelegt hat.

Abziehpflug, ſiehe Rinnenmachen.

Abzuggeld, ſiehe Nachſteuer.

Abzüchte ſind in den Hütten der Bergwerker unter den Oefen und Heerden angebrachte Kanäle, wodurch ſich die Feuchtigkeiten abziehen ſollen.

Acacienbaum. Egyptiſcher Schotten- oder Schlehedorn, Egyptiſcher Schlehebaum, fremder Schlehedorn. *Acacia vera*, ein in Arabien und Egypten, und beſonders um Groß-Cairo häufig wachſender, ſehr aſtig- und mit Dornen beſetzter Baum, aus deſſen Rinde, wann Einſchnitte darein gemacht werden, ein zäher Saft fließt, welcher hart iſt und Arabiſches Gummi genennet, und von den Seidenfärbern ſtark gebraucht wird. Der ſtärkſte Handel mit dieſem Naturprodukt wird in Sennegal getrieben. Der aus der Rinde dieſes Baumes zubereitete Saft wird verſendet, und in den Apothecken verbraucht; in Groß-Cairo aber verwenden die Lederbereiter vielen Acacienſaft zum Schwarzfärben ihrer Häute.

Der gemeine Acacienbaum, die wilde, unächte, Afteracacia, der Amerikaniſche Schlehedorn,

dorn, Schottenbaum, Schottendorn, Heuſchreckenbaum, ſtachlichte Amerikaniſche Erbſenbaum mit weißen wohlriechenden Blumenſträußen und dunkelbraunen breiten und glatten Schotten. *Acacia Robini, Robinia racemis pedicellis unifloris, foliis impari pinnatis, ſtipulis ſpinoſis.* Linn. Fr. *Faux Acacia*, oder *Acacia d'Amerique* hat den Namen Robinia von dem königl. franzöſiſ. Gartenaufſeher Jakob Robin, welcher dieſen Baum zu erſt aus Amerika nach Paris kommen ließ. Die Botaniſten belegen gar viele Bäume mit dem Namen Acacia; ich handle aber hier blos von der gemeinen unächten Acacia, welche für den Oekonomen hauptſächlich merkwürdig iſt, denn an dieſem Baum iſt alles nutzbar, Stamm, Laub, Wurzel und Frucht. Das Holz iſt ſo hart als Eiſen, und gleichwohl ſo leicht als Eſchenholz. Man kann es zu Schreiner-Drexler- und Wagnersarbeiten, zum Bauen, zu Pfählen und zu Faßreifen recht ſehr gut benutzen. Es hat eine gelbe, grünliche, glänzende und faſt atlasartige Farbe, nimmt eine ziemliche Politur an, und wenn man es mit grünen Nußſchaalen und einer ſchwachen Infuſion von Galläpfeln und Vitriol kochet, worunter etwas gemeines Gummi und Weingeiſt gemiſchet wird, ſo bekommt es eine Farbe wie grünes Ebenholz. Was von dieſem Holz zu Faßreifen verwendet werden ſoll, muß gleich friſch geſpaltet werden, weil es ſonſten bald ſo hart wird, daß es ſich nicht wohl regelmäßig ſpalten läßt, ob es gleich die Untugend hat, daß es gerne reißt. Es widerſtehet der Fäulniß lange, und überhaupt nimmt der Baum nicht leicht Schaden, dann kein Vieh kann ihn wegen ſeiner vielen Stacheln beſchädigen, kein Wurm noch Inſekt hängt ſich an ihn, und niemals nahen ſich ihm Schlangen oder Kröten. Der Baum

wächſet ſchnell und giebt in 10 Jahren mehr Holz als eine Eiche in 30 Jahren.

Die Blüthe dieſes Baumes hat einen lieblichen Geruch, und ſein Laub iſt eine angenehme und nahrhafte Speiſe des Rindviehes und beſonders der Milchkühe; doch iſt es nützlicher, es friſch als dürr zu füttern. Seine ſüße und ſaftige Wurzeln ſind zur Schweinsmaſt ſehr brauchbar, und ſeine Früchte zum Futter des Federviehes beſonders dienlich,

Er kommt in einem kalten Klima leicht fort, und kann es eher ertragen als zu große Hitze. Er liebt einen guten aber leichten Boden. Man kann ihn aus Saamen oder Wurzelſchößlingen ziehen, und wann der Baum abſtirbt, ſo treibt er rings um ſich herum eine Menge junger Bäume aus der Wurzel.

Sobald der Saame reif iſt, ſo vermiſcht man ihn mit etwas Erde, hebt ihn in einem irdenen Topfe auf, und ſäet ihn im Frühejahr aus, bringt ihn aber nicht zu tief in die Erde. Er gehet ſchnell auf und treibt ſchon im erſten Jahr anſehnliche Sproßen, welche man aber vor der Sonnenhitze verwahren muß. Das folgende Jahr werden ſie in eine Baumſchule 5 Schuhe weit, und im darauf folgenden an den wahren Ort ihrer Beſtimmung 15 Schuhe weit voneinander geſetzet. Aelter aber darf man ſie vor dem Verpflanzen nicht werden laſſen, denn die Dreyjährigen wurzeln nicht mehr ſo gerne als die Zweyjährigen. Man muß ihnen die Aeſte fleißig abſchneiden, damit ſie hübſch in die Höhe wachſen, und ſie in der Baumſchule des Jahres 3mal, aber nur auf der Oberfläche behacken, damit ihre ſeicht liegende Wurzeln nicht beſchädiget werden. Dieſe Kultur iſt freylich ins Große etwas müheſam und koſtbar; ich glaube aber, daß man durch blos ausgeſtreuten Saamen auch einen ganz hübſchen und nutzbaren Wald werde ziehen können, wann ſchon die Bäume nicht ſo ganz herr=

herrlich gedeihen als bei jener müheſamen Behandlung.

Will man ihn aber durch Schößlinge fortpflanzen, und derſelben eine große Menge bekommen, ſo darf man nur einem erwachſenen Baum in der Erde die Wurzeln abſchneiden, und ihn ausheben, wo alsdann alle abgeſchnittene Wurzeln Stengel treiben.

Man benutzt dieſe Bäume auf dreyerley Art. Entweder läſſet man ſie wild aufwachſen, bis ſie zum Bau- oder Brennholz brauchbar ſind, oder man fängt im 3ten Jahr nach ihrer Verpflanzung in das Freye, an, ſie alle Jahre abzuköpfen, und das Stangenholz zu benutzen, oder man hauet ſie alle 3 Jahre auf der Wurzel ab. Die letzte Art iſt die nützlichſte, denn die Pfähle, welche aus der Wurzel wachſen, ſind weit beſſer als die auf dem Gipfel, der Stümmel hat mehrere Stärke, wann er auf der Wurzel abgehauen wird, er treibt mehrere Schößlinge, die Wurzeln breiten ſich mehr aus und treiben ſo bewundernswürdig, daß man es kaum begreifen kann. Der Fehler dieſes Baumes aber iſt, daß ſein Holz ſo gerne reißt, ſo zwar, daß öfters ein Stamm vom Winde ganz geſpalten wird, wann er oben zwar gleich große ſtarke Aeſte hat, weswegen das öftere Abköpfen faſt nothwendig iſt, und daß ſeine Wurzeln ſehr weit um ſich greifen, und den Erdboden ausmägern, weswegen man ihn an keine Getraidfelder noch Wieſen pflanzen darf.

Uebrigens hat er folgende Kennzeichen. Seine Blätter ſtehen abwechſelnd auf den Aeſten, ſind miteinander vereinbaret und beſtehen aus einer Anzahl einfacher ovaler und auf einer gemeinſchaftlich erhabenen Ader paarweiße ruhender Blätchen, welche ſich nach Beſchaffenheit der unterſchiedenen Gattungen, bisweilen durch ein einziges Blatt endiget, bisweilen aber keines dergleichen hat. Die Blumen geben einen überaus angenehmen Geruch von ſich. Es ſind

dieſelben wie bei den Hülſengewächſen, und ſtehen traubenförmig an einem gemeinſchaftlichen Faden. Jede beſtehet in einem Kelche aus einem Stücke, welcher ſehr klein, glockenförmig, und an den Rändern in vier Theile zertheilt iſt, deren oberſter noch einmal ſo breit als die drey andern iſt, und kaum ausgeſchweift ausſiehet. Ihre Fahne (vexillum) iſt groß, offen, beinahe rund, und auf die andern Blumenblätter ein wenig niedergelaſſeu; die Flügel (Alae) ſind groß, oval und nach der Fahne in die Höhe gerichtet. Der untere, einem Schiffboden ähnliche Theil (Carina) iſt ſehr klein, rund, platt, und nicht viel länger als die Flügel: inwendig in der Blume findet man zehn Staubfäden, (Staubträger, ſtamina) welche unterwärts miteinander vereinigt ſind, ſich, indem ſie ſich nach oberwärts krümmen, erheben, und mit runden Häuptern verſehen ſind. In der Mitte einer durch die Fäden der Staubträger formirten Scheide, wird man das Keulchen gewahr, welches aus einem langen cylindriſchen Eyerſtock und einem abwärts gekrümmten fadenförmigen Staubgange (Stylus) beſtehet, und ſich in ein Kölbchen (ſtigma) in Geſtalt eines Knopfes endiget. Der Eyerſtock wird zu einer ziemlich langen, platten und gemeiniglich mit vielen hervorſtehenden Buckeln oder Beulen begabten Schote, welche in ihrer Länge aus zwey Theilen zuſammen geſetzt iſt, und einige feine, nieren-oder linſenförmige Saamenkörner enthält. Der Baum blühet im Frühejahr, und giebt ein überaus ſchönes Anſehen.

Acacia germanica, ſiehe Schlehedorn.

Acacia occidentalis, Amerikaniſcher Bohnenbaum, Honigerbſenbaum, fr. *Fevier* oder *Acacia d'occident*. Dieſer Baum fängt nun an in Deutſchland ſehr bekannt zu werden; weil aber ſeine Kultur ein wenig delikat iſt, und weil er gleichwohl noch keinen entſchie-

ſchiedenen Nutzen für unſere Oekonomie hat, ſo trage ich Bedenken, mit ſeiner ordentlichen Beſchreibung den Raum auszufüllen.

Acanthus germanicus, *Pſeudacanthus*, *Branca Urſina officin. Baucia*, *Paſtinaca ſylveſtris*, *Sphondylium.* (von einem Inſekte oder Gewürme dieſes Namens, dem dieſes Gewächs im Geruche gleichen ſoll,) franz. *Branche urſine batarde*, oder *d'Allemagne*, *Cure-oreille Berce*, die **deutſche Bärenklau**, **Kuhpaſtinak**, **Bärwurz.** **Bauhin** nennet ſie *Sphondylium vulgare hirſutum*, und **Linnäus**, *Heracleum foliis pinnatifidis.* **Kuhpaſtinak mit gefiedert ſpitzigen Blättern.** Ihre Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor, ihre Rippen ſind dunkelgrün mit Purpur untermenget, mit einer haarigten Materie beſetzt, rauh, fleiſchig, ſaftig, etwas platt, wie eine Traufrinne ausgehölt, an den Seiten dieſer Aushölung ründlich, an dem der Traufrinne entgegen geſetzten Theile eckig, überhaupt inwendig mit einer Vertiefung gebogen, lang, unten an ihrem äußerſten Ende gekrümmt, in mehrere Blätter ſich endigend, und an dem übrigen Theile ihres Körpers nackend. Die Blätter ſind dick, mehr lang als breit, ziemlich weit, und kommen paarweiſe aus einem weißlichen Ringe, welcher den Zweig an dem Orte ihres Urſprunges umgiebt, hervor. Ein jedes ſtehet auf einem Stiele, welcher eben ſo wie ihre Rippen mit Haaren beſetzt, und von gleicher Geſtalt iſt. Sie haben nach ihrem unterſten Theile zu zwey tiefe Einſchnitte. Der obere Theil iſt ganz, ziemlich lang, breit, am Ende etwas ſpitzig, bisweilen, und an den Rändern beſtändig gekerbt, mit einigen mehr oder weniger tiefen Einſchnitten. Ihre Rippe endiget ſich in ein einziges Blatt, woran die untern Einſchnitte tiefer, und alle Theile breiter ſind. Aus der

Mitte der Blätter kommen Stengel hervor, welche vier bis 5 Fuß hoch mit einer Vertiefung gebogen und eckig ſind, welche zu oberſt bald rothe, bald weiße krantzweiſe beiſammen ſtehende Blümchen wie eine Roſe tragen, die aus verſchiedenen ungleichen, wie ein Herz ausgeſchweiften, und eine Lilie darſtellenden Blumenblättern beſtehen. Wenn dieſe Blümchen abfallen und vergehen, wird der Kelch zu einer Frucht, welche aus einem breiten, eyrunden und doppelten oder zwiefach aufeinander gefügten Saamen beſtehet, welcher dem Seſel gleichet, faſt wie die Wanzen ſtinket, mit drey Aushölungen gelind geſtreift iſt, und ſich mit ſeinem obern Theil nach innen begiebt. Er läßt ſich aus ſeiner Hülſe leicht herausbringen, und iſt an dem Orte, wo ſich beede Theile berühren, mit zwey ſchwarzen Strichen bezeichnet. Dieſe Pflanze hat eine lange weißliche Spießwurzel, deren Rinde von einem ſüßlichen, mit etwas Schärfe untermengten Geſchmack iſt.

Die deutſche Bärenklau findet ſich auf den Wieſen und an andern feuchten Gegenden in Menge. Sie hat einen ſtarken, gewürzhaften und harzigen (bituminöſen) Geruch. Sie blühet im May oder Junius.

Die Pohlen und Lithauer machen aus den Blättern und Saamen dieſer Pflanze einen Trank, welcher den Armen ſtatt des Biers dient, und welchen ſie Bartſch nennen. Deſſen Zubereitung ſuche man unter dem Wort **Bartſch**.

In **Krüniz** Encyklopädie wird unter dieſer Rubrik auf Treue und Glauben des Hrn. Paſtors Graßmann geſagt: dieſe Pflanze werde in Hinterpommern Kälberkropf genennet, und den Kühen, Kälbern und Schaafen mit Vortheil verfüttert,; allein Hr. Profeſſor **Beckmann** hat in dem 4ten Bande der phyſikal.

ſikal. ökonomiſchen Bibliotheck, S. 83. bereits gezeigt, daß der Graßmanniſche Kälberkropf keineswegs Paſtinaca ſilveſtris, ſondern vielmehr Chaerophyllum ſilveſtre ſeye.

In den nördlichen Gegenden Siberiens wird aus der Paſtin. ſilveſtri Zucker bereitet. Die Ausbeute aber iſt ſo gering und die Zubereitung ſo mühesam, daß nirgendwo ein Nutzen davon zu hoffen iſt.

Aus dem Saft dieſer Pflanze kann ein dem Tragant̄h ähnliches Gummi verfertiget werden.

Acapathi oder *Acapatli* iſt ein Gewächs in Neu-Spanien, welches den langen Pfeffer trägt. Sein Stamm iſt dem Weinſtocke gleich, und windet ſich auch wie die Weinreben. Die Blätter ſehen faſt als wie die Blätter des weißen Pfeffers aus, ſind aber länger und ſpitziger. Die Frucht iſt lang und rund, und ziemlich roth, wenn ſie reifet; die Kerne kommen aber niemals auf dem Stocke zur Reife, ſondern müßen dieſelbe erhalten, wenn ſie abgebrochen, und an die Sonne gelegt werden. So wird auch der Saamen nicht ſo vollkommen, daß er wiederum zum Säen dienete; und deswegen ſammelt man ihn, ſobald man gewahr wird, daß er roth werden will; ſodann leget man ihn an die Sonne, bis er vollends zeitig geworden, und wieder aufgehoben werden kann. Dieſer Pfeffer wird ſowohl grün, als getrocknet, gebrauchet, und beiderlei Arten geben den Speiſen einen ſehr annehmlichen Geſchmack, dafern man ſie nur nicht mehr, wenn man ſie abgewürzt hat, wieder ans Feuer ſetzet, weil er ſonſt alsdenn ſeinen völligen Geſchmack und alle Kraft verlieret.

Acarnan, oder *Acarne*, iſt ein Seefiſch, der dem Pagro und Pagello ähnlich iſt, mit denen man ihn zu Rom unter dem Namen Fragolino verkauft. Er iſt weiß, hat ſilberfarbige Schuppen, ein kleines Maul, große goldfarbige Augen, weiße Floßfedern, einen rothen

Schwanz; von dar bis an die Floßfedern ein gerader Strich läuft. Er wird zur Sommerszeit ſehr mager. Sein Fleiſch iſt mild von Geſchmack, nahrhaft und leicht zu verdauen. Man fiſchet ihn zu jeder Zeit. Er hat viel Oehl und flüchtiges Salz bei ſich. Er wird zur Reinigung des Bluts gar dienlich erachtet, ingleichem den Urin zu treiben.

Acceptant iſt bei den Wechslern und Kaufleuten derjenige, welcher einen Wechſel zu bezahlen ſchriftlich verſpricht, entweder aus bloßer Freundſchaft gegen den Ausſteller des Wechſels (Traſſant) und um deſſen Ehre oder Kredit zu erhalten, oder zufolge der von demſelben erhaltenen Anweiſung. In jenem erſten Fall heißt er Acceptant per Honor, in dieſem letztern aber Traſſat. Einer wie der andere aber iſt nach der Acceptation zu bezahlen verbunden, und kann nach Wechſelrecht darauf belanget werden. Der Acceptant per Honor tritt jedoch auch in die Rechte des Traſſaten ein, und kann von dem Traſſanten ſein ausgelegtes Kapital ſamt Zinſen und Unkoſten mit gleichem Erfolg wieder fordern. Doch verlangen einige Wechſelordnungen, daß der Innhaber des Wechſels ſolchen vorhero proteſtiren laſſen, und den Proteſt dem Acceptanten per Honor zuſtellen müße, damit dieſer ſolches, und weme zu Ehren er den Wechſel acceptiret habe, darauf ſetzen könne. Damit aber die Wechſel um ſo ſicherer bezahlet werden mögen, pflegen die Traſſanten insgemein noch einen andern auf allen Fall um die Annahm zu erſuchen, indem ſie ein Zettelchen mit dieſen Worten an den Wechſelbrief ſtecken. In Ermanglung Acceptation und Zahlung iſt bei dem Herrn N. zu N. anzumelden.

Acceptation per Honor, ſiehe Acceptant.

Acceptationsbuch iſt ein beſonderes Regiſter, in welches der Kaufmann oder Wechſelnegotiant alle Wechſelbriefe verzeichnet, wovon ihm ſeine Korreſpondenten ſchreiben, daß ſie ſolche auf ihn gezogen haben, damit er bei Präſentirung eines Wechſelbriefes ſogleich wiſſen kann, ob er Ordre habe ihn zu acceptiren. Will man einen Wechſel nicht acceptiren, ſondern proteſtiren laſſen, ſo ſetzet man an den Rand des Buches ein P. im entgegen geſetzten Fall aber wird ein A. ſamt dem Tag der geſchehenen Acceptation beigeſetzet; und wann man den Artickel in das Monatsbuch eingetragen hat, durchſtreicht man ihn in dem Acceptationsbuche. Dieſes hat übrigens mit dem Remeſſenbuche ſoviel ähnliches, daß viele Kaufleute und Banquiers aus beyden nur ein Buch machen, und ſolches in Credit und Debet halten, indem ſie die auf ſie gezogene Tratten in debet und die Remeſſen in credit ſetzen.

Acceptationszeit iſt derjenige Termin, binnen deſſen ein traſſirter Wechſel zur Acceptation präſentiret werden muß. Die Acceptation der Meßwechſel ſoll eigentlich nicht eher als in der Meſſe ſelbſten geſchehen, und hat der Traſſat vor Anfang der Meſſe ſich zu erklären, ob er Briefe acceptiren werde oder nicht. Uebrigens aber iſt die Acceptationszeit in jeden Ortes Wechſelordnung vorgeſchrieben.

Acceptiren heißt verſprechen, daß man einen präſentirten Wechſel annehmen, und in der vorgeſchriebenen Friſt bezahlen wolle, welches geſchiehet, wenn man auf den Wechſel ſchreibt: acceptirt, und ſeinen Tauf- und Geſchlechtsnamen beiſetzt. Die Acceptation muß pure und ohne alle Bedingung geſchehen, ſonſten iſt ſie ungültig, und der Wechſelproceß hat wider den Acceptanten nicht ſtatt. Ueberhaupt aber iſt die allgemeine Regel zu merken: Ein jeder Wechſelbrief, der nicht genau nach deſſen Inhalt acceptirt worden iſt, muß proteſtirt werden.

Acciſe, Acciſsteuer, Aufſchlag, Impoſt, Licent, Mauth, *Tailles*, ſind lauter willkührliche Benennungen der Konſumtionsauflagen. Die unterſchiedene Namen bezeichnen nicht allzeit einen namhaften Unterſchied der Auflagen; öfters aber tragen Konſumtionsauflagen, welche ihrer Einrichtung nach gar ſehr verſchieden ſind, eine und eben dieſelbe Benennung — doch bedeuten Licent und Aufſchlag gemeiniglich nur eine Partikular-Mauth, und Accis aber öfters eine Generalkonſumtionsauflage, welche, wo nicht gar alle, doch die allermeiſten Waaren und Konſumtibilien betrift.

Die Acciſe weicht von dem Zoll dadurch ab, daß ſie eines Theils nicht nur die zum Handel, ſondern auch die zum Privatgebrauch beſtimmte Produkte, andern Theils aber auch ihre Gegenſtände ſtärker belegt als der Zoll.

Schon die Römer hatten ähnliche Auflagen unter dem allgemeinen Namen: Vectigal. In Frankreich erhielt die Acciſe zu erſt ihren Namen und dermalige Form. Holland führte ſie bald nach Entſtehung der Republick ein, und trieb ſie faſt auf das höchſte. Kurfürſt Friedrich Wilhelm der Große, zu Brandenburg führte im Jahr 1685 die erſte Generalacciſe in Deutſchland ein. Kurfürſt Johann Georg, der erſte, in Sachſen, bezog zwar 1615 ſchon eine Partikularacciß; die Generalacciſe aber wurde erſt im Jahr 1703 von Friederich Auguſt, dem erſten, erhoben. Von dieſer Zeit an hat ſich dieſe Auflage in Deutſchland ſo ſehr verbreitet, daß man jezt faſt keine Herrſchaft mehr findet, in welcher nicht wenigſtens eine Art von Acciſe eingeführt wäre.

Man ſucht verſchiedene Urſachen ihrer ſchleunigen Ausbreitung anzugeben: z. B. daß ſie, bei der ſtarken Einſchränkung der Zölle, das einzige Mittel ſeye,

die

die Kommerzien zu dirigiren; daß durch ſie, die entſtandene neue Gewerbe, und die mit keinen ſteuerbaren unbeweglichen Gütern verſehene Unterthanen des Staats am ſchicklichſten beſteuret werden können, und daß diejenige Landesherren, welche in der Kontribution durch Landſtände eingeſchränket wären, durch ſie ihre Abſichten am beſten erreichen könnten. Allein die hauptſächlichſte Urſache mag wohl die ſeyn, daß ſie Geld einträgt und gröſtentheils unter dem Waarenpreiß mit bezahlt wird, weshalben derjenige, der ſie bezahlt, ſich durch die Preißeserhöhung entſchädiget, derjenige aber, der davon eigentlich betroffen wird, nicht gleich weis, ob und wie er davon betroffen werde, und zu widerſprechen ein Recht habe.

Die Acciſe hat, ſo wie alle andere Dinge in der Welt, ihre gute und ſchlimme Seite, ihren Lobredner und Verläumder. Ehe ich aber die für und wider ſie vorhandene Gründe unterſuche und meine Meinung von ihrer Brauchbarkeit und zuläſſigſten Einrichtung vortrage, will ich vorerſt denjenigen Leſern zu gefallen, welche vielleicht noch gar keine, oder doch eine ſehr unvollkommene Idee von den heutigen Acciſverfaſſungen haben, eine möglichſt kurze Beſchreibung der Breßlauiſchen Acciseinrichtung vorlegen, welche Bergius im neuen Polizey- und Kameralmagazin ausführlich mitgetheilt, und als Muſter einer nachahmungswürdigen Anſtalt angeprieſen hat.

Dieſe Acciſe hat ſechſerley hauptſächliche Gegenſtände, als: das Getränk, Getraid, Fleiſch, übrige Viktualien, Kaufmannsgüter, und gemeine Waaren.

Alle Weine und andere Getränke werden, ehe ſie in den Keller kommen, genau viſirt und aufgezeichnet. Die Konſummenten müßen die Acciſe davon ſogleich bezahlen, den Weinhändlern aber wird ſie

reiche Monate lang geborgt. Letztern wird von allem in Fäßern einkommenden Wein und Getränk, den Wirthen und Partikularperſonen aber nur vom einländiſchen Wein, Brandwein und Eßig, der 11te Eymer zum Auffüllen freygelaſſen.

Was die Weinhändler auswärts verſenden, wird genau viſirt, verſiegelt, darüber ein Ausgangs-Zettel verfertiget, und wann auf ſelbigem der würkliche Ausgang von dem Thorſchreiber atteſtiret worden, dem Verſender die Konſumtionsacciſe vergütet, und von ſelbigem nur die Großhandlungsacciſe bezahlt, welches eine beſtändige Abrechnung zwiſchen den Weinhändlern und der Kaſſe erfordert. Iſt der Eingangs veracciſete Wein in Breßlau zu Eßig worden, ſo wird darauf nicht mehr als die Weinacciſe vergütet, und der Ausgangszettel nur auf innländiſchen Wein geſtellet. Was nach einer der Acciſe unterworfenen Schleſiſchen Stadt gehet, erhält ein Buchhälterey atteſtat über die bereits bezahlte Konſumtionsacciſe und gehet daſelbſt frey ein.

Die Weinſchenken, die auf dem platten Lande wohnen, und ſich ihren Wein ſelbſt verſchreiben, müßen bei der Ankunft dem nächſten Accisamt davon Nachricht geben, damit der Weinviſirer herausgeſendet, und die Konſumtionsacciſe erhoben werden könne. Schlägt der eingeführte Wein um, ſo wird die Acciſe nach Befund moderirt. Fremde Weinhändler, welche auf dem Lande herum fahren, und keine ordentliche Niederlage haben, müßen bei dem Eintritt in das Land die Handlungsacciſe, und in jeder accisbaren Stadt noch beſonders die Konſumtionsacciſe bezahlen; die mit ordentlichen Niederlagen verſehene aber werden den einheimiſchen gleich gehalten. Rheinwein, Franken-Moſel- und Neckarwein bezahlen dermalen einerley Acciſe, weil vorhin unter dem Namen von letztern gar viele Rheinweine eingeführet wur-

wurden. — Alle mit Wein handelnde Perſonen müßen, um den Unterſchleifen vorzubeugen, ihre Keller beſtändigen Viſitationen der Accisbedienten unterwerfen, und zu Beſtreitung der Viſitationskoſten, neben der Acciſe noch beſonders 5 pCto. von dem ganzen Debit bezahlen, zu dem Ende auch, gleich bei der Einlage, den Verkaufspreis genau angeben, welchen ſie nachhero bei Strafe nicht überſchreiten dürfen.

Sonſten mußte das Malz, welches zum Bierbräuen beſtimmet war, wann es in die Mühle geführet wurde, veracciſet werden; nachhero aber wurde die Getraidacciſe durchgehends aufgehoben, und der Impoſt von jeder Tonne Bier erhoben. Von jedem Gebräude paßiret eine gewiſſe Anzahl Nachbier acciſefrey, welches nur an Soldaten und arme Leute verkauft, und bei Strafe nicht unter das gute Bier geſchüttet werden darf. Jeder Bräuer muß, ehe er anfängt zu bräuen, ſolches dem Accisamt anzeigen, und zu dem Faſſen den beſtellten Aufſeher herbeirufen, der die Quantität des gebraueten Bieres aufſchreibt. Die Bierſchenken auf dem Lande, welche ihr Bier zu Breßlau abzulangen ſchuldig ſind, müßen ſich hierzu beſondere Bücher halten, in welche das herausgeführte Quantum unter dem Thore eingeſchrieben wird, damit man genau wiſſen kann, was in der Stadt ſelbſten konſumiret worden iſt.

In vorigen Zeiten wurde die **Brandweinacciſe** auch von dem in der Mühle gebrochenen Brandweinſchroot erhoben, nunmehro aber wird ſie nach der Quantität des verfertigten Brandweins eingefordert. Wer nur will, darf Brandwein brennen, er muß aber, wenn er anfangen will, ſolches dem Accisamt anzeigen, und wann er nicht mehr brennet, ſeine Blaſe verſiegeln laßen. Die Brandweinhändler ſind der nämlichen Viſitation unterworfen, wie die Wein-

händ-

händler, und zahlen dafür von jedem Eymer eine beſondere Abgabe. Vom Franz- und Weinbrandwein wird eine höhere Abgabe bezahlt als vom Kornbrandwein; um aber den Unterſchleifen vorzubeugen, darf niemand mit beyderley Sorten zugleich handeln.

Als die Getraidacciſe noch eingeführt war, wurde ſelbige nicht bei der Einfuhr in die Stadt von dem Landmanne, ſondern erſt bei der Verſendung in die Mühle, von den Konſumenten erhoben. Wer aber Getraid auf dem Lande aufkaufte, um damit zu handeln, der mußte die Handlungsacciſe davon entrichten. Um die Defraudationen der Getraidhändler zu verhüten, mußten ſie das zum Handel beſtimmte Getraid, gleich bei dem Eingang in die Stadt, bei dem Thorſchreiber melden, und darauf einen Thorzettel nehmen, und durften ſich außer deme, bei empfindlicher Strafe, nicht unterſtehen, davon das geringſte auf ihre Böden tragen zu laſſen.

Den Mühlendefraudationen ſuchte man durch die angelegte Mühlenwaagen vorzubeugen. Niemand durfte, außer einem wahren Nothfall, auf einer auswärtigen Mühle mahlen laſſen, und alsdann mußte man vorhero bei dem Accisamte die Anzeige machen, ein Pfand einlegen, und das aus der Mühle gebrachte Mehl auf der Mühlenwaage wägen laßen. Die Müller entrichteten für ihre Hauskonſumtion ſtatt der Acciſe eine jährliche beſtändige Abgabe, nach der Anzahl ihrer Domeſtiken. Im Jahr 1766. wurde zwar die Getraidacciſe ganz aufgehoben, gleichwohl aber wird alles in der Stadt eingehende Getraid und Mehl viſitirt, damit nicht in den Getraid- und Mehlſäcken andere accisbare Waaren heimlich eingeſchleppet werden können, und muß zu Beſoldung der angeordneten Viſitatoren eine geringe Abgabe, und zwar von jedem Scheffel Getraid 4 Pfennige, und vom Zentner Mehl 6 Pfennige bezahlt werden.

Von

Von allem in die Stadt eingehenden Schlachtvie- he muß die Schlachtacciſe, und von dem, was hie- von wieder verkauft wird, die Handlungsacciſe be- zahlt, und zu dem Ende gleich bei dem Eingang un- ter dem Thore ein Pfand eingeleget werden, und iſt zu Verhütung aller Unterſchleife niemand als den Fleiſch- hauern erlaubt Vieh zu ſchlachten, und von dem Fleiſche zu verkaufen. Weil aber die Schlächter öfters ganze Parthien Hämmel und Schaafe zuſammen kaufen, und bis ſie nach und nach geſchlachtet werden, täglich auf die Weide treiben, ſo werden die Hirten verpflich- tet; die auf die Weide gehende Viehéheerden bei dem Aus-und Eingang unter dem Thore täglich nachge- zählet, in ein Regiſter aufgeſchrieben, und muß mit den Schlächtern wegen der Acciſe alle Monate Ab- rechnung gepflogen werden. Ueber dasjenige Vieh aber, welches nur durch die Stadt getrieben wird, muß bei dem Eingang ein Pfand eingelegt, und ein Thorzettel gelöſet werden, gegen deſſen Vorzeigung bei dem Ausgange bei dem andern Thore das Pfand wiederum zurücke gegeben wird. Wann ein veracci- ſetes Vieh verunglücket, oder bei dem Schlachten fehlerhaft ausfällt, und alſo nicht für ganz gutes Fleiſch angebracht werden kann, bezahlt man die Ac- ciſe ganz, oder zum Theil wieder zurücke. Bei Auf- hebung der Getraid-und Mehlacciſe, wurde jedes Pfund Fleiſch noch beſonders mit einem Pfennig be- legt, welche Abgabe auf der öffentlichen Waage, auf welcher alles geſchlachtete Vieh abgewogen werden muß, erhoben wird. Von dieſer Abgabe iſt aber das Schweinsfleiſch frey, weil es hauptſächlich zur Nah- rung für die Arme dienet.

Alle Fremde, welche Viktualien zum Verkauf nach Breßlau bringen, müſſen davon eine höhere Ac- ciſe bezahlen, als die einheimiſche Höcker und Kon- ſumenten. Wann ſie aber ſolche an einheimiſche

Kauf-

Kaufleute im Ganzen abſetzen, ſo dürfen ſie davon nur die gewöhnliche Handlungsacciſe bezahlen. Alles übrige aber, was die Landleute zum Verkauf einbringen, muß bei dem Eingang mit einem Pfand verſichert, und ein Thorzettel darüber gelöſet werden, bis die Acciſe ſelbſt bezahlt, oder das Eingebrachte wiederum herausgeführet wird. Was an Viktualien und andern Waaren zu Breßlau ſchon verſteuert wurde, iſt in andern accisbaren Städten von weitern Abgaben frey, und erhält zu dem Ende bei dem Ausgang einen ſpecifiquen Paßirzettel. Wann aber der Kleinigkeiten ſo viele ſind, daß man ſie nicht alle wohl in dem Paßirzettel ſpecificiren kann, ſo müßen ſie in ein Behältniß zuſammen gepackt und verſiegelt werden.

Das Salz, welches auf die Niederlage kommt, paßirt durchaus frey, weil die Acciſe ſchon unter dem Preiſe ſteckt, und von der Faktorey entrichtet wird.

Die eingehende Fiſche werden gleich unter dem Thore zur Konſumtion verſteuert, von denen auf dem Bürgerwerder wohnenden Fiſchern aber, deren Unterſchleife nicht wohl verhütet werden können, wird eine Fixacciſe erhoben, und von denjenigen Fiſchen, welche bei den Stadtmühlen gefangen werden, müßen die Mühlenwaagenmeiſter auf die Acciſe invigiliren.

Alle Kaufmannsgüter, welche zu Breßlau auf dem Waſſer ankommen, müßen bei dem Krahnen ausgeladen, dem Krahnmeiſter nach der würklichen Ladung, Frachtbriefen und Specifikationen der Gränzzollämter, angegeben, von ſelbigem zu Regiſter getragen, ſodann dem Schiffer, in Form eines Thorzettels, eine mit dem Regiſter gleichlautende Specifikation darüber ertheilt werden, wann der Krahnmeiſter die Ladung vorhero genau revidirt und nach der Angabe richtig befunden hat. Mit dieſer Specifikation muß ſich der Schiffer bei dem Buchhalter

im

im Oberaccisamt melden, und die Güter von ſelbigem zu Buch tragen laſſen, damit dieſer an die Eigenthümer und Kommißionärs, wenn ſie ſich darum melden, zur Verabfolgung von dem Krahnen die Paßirzettel ertheilen könne, ohne welche, und vorhero von dem Krahnenmeiſter auf das genaueſte zu verrichtende und von dem Thorſchreiber zu rekognoſcirende, auch nöthigenfalls, zu wiederholende Verſieglung aller Fäſſer, Tonnen, Päcke und Kiſten, keine Güter von der Niederlage abgefolgt, und in die Stadt paßiret werden. Und außerhalb dem Krahn dürfen die Schiffer weder hinter ihren Häußern noch ſonſten irgendwo anlegen, ſondern müßen, wann ſie nicht harte Strafe gewarten wollen, gerade zu nach dem Krahnen fahren.

Die zu Land ankommende Kaufmannsgüter werden auf gleiche Weiſe unter dem Thore angegeben, Pack für Pack äußerlich beſchauet, verſiegelt, mit einem Thorzettel verſehen, auf der Stadtwaage abgeladen, und daſelbſt, eben ſo wie die Waſſergüter auf dem Krahnen weiter behandelt. Will nun ein Kaufmann ein Stück nach Hauſe gebrachte Waare eröfnen, ſo muß er ſolches in Gegenwart zweener Accisbeſchauer verrichten, welche über den Befund ein Atteſtat ausſtellen, und zum Oberaccisamt einliefern, wornach ihm die Acciſe angerechnet, und entweder gleich bezahlt, oder a Conto geſchrieben wird.

Alle Waaren, womit jemand ohne Lizenz und Paßirzettel angetroffen wird, werden von den Accisbedienten, Zoll- und Polizeybereitern weggenommen und konfiſcirt.

Die moderate Handlungsacciſe iſt nur für die einheimiſche Kaufleute, und Fremde müßen mehr geben, jedoch mit Ausnahm deſſen, was ſie an einheimiſche Kaufleute im Großen abſetzen.

Alle

Alle fremde Kaufleute und kleine Handelsleute, welche die Meſſen und Jahrmärkte beſuchen, veracciſen nur die auf ſolchen würklich verkaufte Waaren, und was ſie wiederum unverkauft mit hinwegnehmen, wird ihnen frey gelaſſen, welches dann eine gedoppelte Viſitation ihrer Waaren, nämlich bei dem Ein- und Ausgang erfordert.

Alle goldene und ſilberne Geräthe müßen zwar verſteuert werden. Weil aber die Unterſchleife dabei gar zu ſchwer zu verhüten ſind, ſo müßen die einheimiſche Gold- und Silberarbeiter, ſtatt der Acciſe, eine jährlich beſtändige Abgabe entrichten. Altes oder Bruchſilber gehet ganz frey ein.

Jubelen ſind auch der Acciſe unterworfen, und die einheimiſche Jubeliere, aus gleicher Urſache, mit einer Fixacciſe belegt.

Die Montirungsſtücke für die Breßlauiſche Garniſon paßiren zwar acciſefrey; wann aber zu deren Verfertigung Leder, Leinwand und d. g. ſo an einem andern Ort nicht verſteuret wurde, verſchrieben und eingebracht wird, ſo muß davon die Konſumtionsacciſe bezahlt werden.

Bau- und Werkholz, womit außer Land gehandelt wird, muß entweder nach dem legitimirten Kaufspreiß, oder in deſſen Ermanglung, nach einer unpartheyiſchen Schätzung, veracciſet werden; das Nutz- und Brennholz aber, welches in die Stadt geführet wird, iſt frey.

Die Baumaterialien, worunter aber kein Kupfer, Eiſen, Nägel, ausländiſche Haſpen, Beſchläge, u. d. g. begriffen ſind, gehen frey ein, wann ſich der Bauherr mit einem Kammerpaß legitimiret, daß ſie zu nothwendigen, und nicht blos luxurioſen Gebäuden beſtimmet ſind; was aber zur Handelſchaft eingekauft wird, muß verſteuret werden.

Viehe-

Viehehändler bezahlen die Acciſe nicht an dem Orte des Einkaufs, ſondern da, wo ſie das Viehe wieder verkaufen, nach dem Kaufspreiße. Die Schlächter ſind von dem, was ſie wieder verkaufen, eben ſo gehalten, von dem Schlachtviehe aber geben ſie nur die Fleiſchacciſe. Die Breßlauiſchen Bürger müßen auch von dem ſelbſt gezogenen Viehe bei dem Verkauf Accis geben, und wer Viehe auf den Viehemarkt bringt, muß bei dem Eingang unter dem Thor ein Pfand einlegen, und nachhero von dem verkauften die Acciſe entrichten.

Alle Tranſitogüter paßiren zwar frey, jedoch nur alsdann, wann ſich der Kaufmann bei dem Accisamt durch glaubwürdige Korreſpondenz legitimirt, daß es wahre Speditions- und keineswegs zur Weiterſendung auf eigene Spekulation erkaufte Güter ſind.

Rohe pohlniſche Tücher, welche zu Breßlau gefärbt und appretiret werden, gehen frey ein und aus, wann ſie nachhero wiederum zurück oder auf Rechnung eines Fremden, weiter außer Landes gehen; kauft ſie aber ein Breßlauiſcher Kaufmann, und handelt damit, ſo muß er die Acciſe davon geben.

Alle inn- und ausländiſche Leinwandwaare, welche ellenweis ausgeſchnitten werden ſolle, muß vorhero geſiegelt und verſteuret werden, und wird bei öfters angeſtellten Viſitationen alles in Kramläden ungeſiegelt Befundene konfiſcirt. Gleicher Sieglung und Verſteurung iſt auch diejenige Leinwand unterworfen, welche die Profeßioniſten von den Großhändlern in ganzen Stücken erkaufen und verarbeiten. Das Garn aber gehet frey ein.

In Meſſen und Jahrmärkten müßen auf dem Leinwandhauſe, woſelbſt die fremde Leinwandhändler feil haben, den ganzen Tag zween Accisbediente gegenwärtig ſeyn, um alle ankommende

Bayerische Staatsbibliothek München

Waaren zu unterſuchen, und die Erhebung der Acciſe zu beſorgen.

Auch von innländiſcher Wolle muß der einheimiſche Fabrikant Acciſe geben.

Alle zum Großhandel aus Schleſien, Mähren und Böhmen einkommende Leinwandwaaren ſind von der Acciſe frey, ingleichem auch alle aus Pohlen, Lithauen, Rußland und Armenien eingehende Waaren, wann ſolche von den Ausländern ſelbſten eingebracht, und gegen einheimiſche Manufakturen barattiret werden.

Die Fourage für die Dienſtpferde der Breßlauiſchen Garniſon gehet auch frey ein, wann ſie mit glaubwürdigen Atteſtaten von den Kommendanten der Kompagnien verſehen iſt.

Die Bettelorden ſind von der Acciſe durchgehends frey, müßen aber dannoch ein Acciſebuch halten, und in ſelbiges alles einſchreiben laßen, um die Unterſchleife zu verhüten. Und in dieſer Ruckſicht ſind alle und jede Perſonen, auch ſelbſt der König und das königliche Haus der Acciſe unterworfen.

Alle Accisſtrafen unter 10 Rthlr. werden von dem Acciskommiſſar ſelbſten diktirt und erhoben, wichtigere Fälle aber an die Kammer einberichtet.

Um Partheylichkeiten zu verhüten, darf der Acciskommiſſarius keine an den Accisbedienten verübte Verbalinjurien ſelbſt unterſuchen und beſtrafen, ſondern muß ſolche an die Kammer bringen. Dieſe beſtraft alle und jede Accisdefraudanten, ſie mögen gleich für ihre Perſon unter ihrer Jurisdiktion ſtehen oder nicht, die Soldaten und Officiere aber werden von einem vermiſchten Gericht aus Officiers und Kammermitgliedern gerichtet.

Die Wachten müſſen den Thorſchreibern ungeſäumt beyſpringen, und auf ihr Verlangen, alle und jede Perſonen, ſie ſeyen wer ſie wollen, auch ihre

ihre Officiers nicht ausgenommen, in Arreſt nehmen.

Diejenige, welche die Accisdefraudationen verheelen helfen, oder gar dazu befōrderlich ſind, werden den Defraudanten gleich, und in beſondern Fällen am Leib beſtraft.

Hingegen iſt den Accisbedienten hart verboten, niemand zu chikaniren, zu übereilen, durch verfängliche Induktionen zum Schein einiger Unrichtigkeit oder Defraudation zu verleiten, noch in ſolcher Abſicht Nachweiſungen von Maas und Gewicht zu verlangen, welche man zu ertheilen nicht im Stand iſt.

Um den Unterſchleifen noch ſicherer vorzubeugen, wurden nachhero noch auf den Gränzorten beſondere Comtoirs errichtet und verordnet, daß auf dieſen alle eingehende Waaren ſogleich angegeben werden ſollen, mit der noch weitern Anzeige, ob ſie zur innländiſchen Konſumtion, oder nur zum Durchgang beſtimmet ſeyen, als in welch leztern Fall ſie blombirt, und mit Paßirzetteln verſehen werden müßen. Was ohne ſolchen auf der Straſſe angetroffen wird, wird konfiſcirt; und was bei dem Ausgang aus dem Lande hieran abgängig befunden wird, von dem muß mit Acciszetteln bewieſen werden, daß es gehörig verſteuret worden iſt.

Alle Accisſcheine und Paßirzettel werden mit einem beſondern Stempel bezeichnet, wovon auf jedem Rathhaus, und in jeder Gerichtsſtube, zur allenfalls nöthigen Rekognition ein Abdruck anzutreffen iſt.

In dem Breßlauiſchen Accistarif iſt zwar der Accisanſaz auf den Werth der Waaren gegründet und darinnen bemerkt, wieviel von jedem Reichsthaler für Acciſe zu bezahlen iſt, gleichwohl aber iſt dieſer Waarenpreiß bei den meiſten Artickeln ſchon feſtgeſezt,

 und

und wird nur bei den allerwenigſten der wahre Kurrentpreiß zum Grund genommen.

Das Oberaccisamt zu Breßlau beſtehet nebſt dem Accisdirektor aus folgenden Perſonen.

Zween **Buchhalter**, wovon der eine die zu Land, und der andere die auf dem Waſſer einkommende Waaren dergeſtalt zu beſorgen hat, daß er ſie alle nach den Thor- und Krahnzetteln in ein Buch einträgt, dabei neben dem Datum und der Nummer des Zettels anmerkt, wem ſie gehören, und durch wen ſie eingebracht wurden, und endlich unter eines jeden Kaufmanns oder Spediteurs Namen, was ihm davon zugehört, beſonders vormerkt. Auf den Thorzettel muß die Blattſeite des Buchs, auf welcher er eingetragen iſt, geſetzt, ſolcher dem Ueberbringer wiederum zugeſtellet, und dem Eigenthümer ein Abpaſſirzettel ertheilet werden, damit er die Waaren nach Hauß bringen laſſen kann, als woſelbſt ſie erſt viſitiret werden. Iſt die Viſitation geſchehen, und die Acciſe von den Waaren erhoben, ſo werden ſolche wiederum dem Kaufmann abgeſchrieben, und in dem Buche beigeſetzt, wo die erhobene Acciſe in dem Manual in Einnahm ſtehet. Alle Waaren, welche blos durch, oder wiederum zurücke gehen ſollen, werden in das Fuhrbuch eingeſchrieben, und dafür Pfänder in Empfang genommen, welche man nicht eher zurück geben darf, als bis mit einem Thorzettel bewieſen wird, daß ſolche würklich wiederum ausgeführet worden ſind. Dieſe Anſtalt erfordert alſo beſondere Pfand- Fuhr- Conto- und Notizbücher, von welchen man ſich aus dem vorhergehenden leicht einen Begriff machen kann.

Von den 4 **Acciseinnehmern** hat einer die Getränk- der andere die Getraid- der dritte die Schlacht- und Victualien- und der vierte die Kaufmannſchaftskaſſe, und ihnen ſind noch beſondere Controlleurs zugege-

gegeben. Jede eingehende Acciſe muß ſogleich in das Manual- und Controllregiſter eingetragen, jedes derſelben alle Abende abgeſchloſſen, und mit dem andern collationiret werden; und wann die Summen nicht zuſammen treffen, ſo darf keiner von der Accisſtube hinweggehen, bevor nicht der Verſtoß gefunden und verbeſſert worden iſt.

Der Accisinſpektor iſt dem Accisdirektor zur Aſſiſtenz zugeordnet und dazu beſtellt, daß er bei den Thoren, Mühlen, der Waag, und wo es ſonſten nöthig, fleiſige Viſitationen anſtellen, auf ſämtliche Accisbediente genaue Aufſicht halten, ſelbigen die Befehle der Kammer und des Accisdirektors bekannt machen und zur Execution bringen ſolle.

Der Kalkulator beſorgt die Rechnungsreviſion.

Der Kaſſirer erhebt die Acciſegelder nach den von den Einnehmern verfertigten Acciszetteln, welche er ſodann ſtempelt und den Acciſanten zurücke giebt.

Der Acciſewaareninſpektor iſt der Aufſeher über die Waarenbeſchauer, und muß auch im Nothfall die Stelle der kranken, oder ſonſt abweſenden Buchhalter, Einnehmer und Controlleurs verſehen.

Der Mühlenwaagmeiſter, welchem zur nöthigen Handreichung einer oder zween Waagſetzer zugeordnet ſind, muß alles in die Mühlen eingehende Getraid, ſamt dem davon erhaltenen Mehl, abwägen, und die Waagzettel darüber ausfertigen.

Der Weinviſirer muß alle ein- und ausgehende Weine viſiren und koſten, verſiegeln, in ein Regiſter eintragen, und die Viſirzettel zur Buchhalterey darüber ausſtellen.

Die Accisǁwaarenbeſchauer müſſen bei dem Abladen und Auspacken aller Waaren gegenwärtig ſeyn, ſolche genau viſitiren, und bei der Buchhalterey den Befund anzeigen.

Der Acciſepoſtſchreiber hat das Geſchäfte eines Waarenbeſchauers bei allen ankommenden Poſtchaiſen zu beſorgen, und muß ſich dahero den ganzen Tag auf dem Poſthauſe befinden.

Der Accisdiener muß ſich auf dem Accishauſe hauptſächlich zu Verſchickungen gebrauchen laſſen.

Das Amt der Thorſchreiber erhellet aus der ganzen Beſchreibung dieſer Accisverfaſſung zur Genüge; die Thorviſitatoren aber haben bei den Thoren, auf den Straſſen, in den Häußern der Brandweinbrenner, Bierbrauer und Schlächter fleißig nachzuſehen, daß keine Unterſchleiſe vorgehen; und endlich haben die Holzviſitatoren beſonders auf die Holzniederlagen der Holzhändler genaue Obacht zu geben, weil die Konſumtionsacciſe erſt bei dem Wiederverkauf des Holzes entrichtet werden darf.

Dieſes wäre alſo eine möglichſt kurze Beſchreibung der Schleßiſchen Acciseinrichtung, zu deren möglichſten Vollkommenheit noch eine beſondere Kommißion niedergeſetzet wurde, welche daran arbeiten ſolle, daß die Laſt der Kontribuenten vermindert, und die Handlung möglichſt erleichtert werden möge. Wir dürfen alſo hoffen, daß ſelbige mit der Zeit einen noch weit höhern Grad von Vollkommenheit erreichen, und ein nachahmungswürdiges Beiſpiel für andere werden dürfte.

Die Vorzüge, welche der Acciſe von ihren Vertheidigern zugeſchrieben werden, beſtehen darinnen: 1) Sie ſeye ein bequemes, und faſt das einzige Mittel, die Kommerzien nach der beſondern Konvenienz des Staats zu dirigiren, und die einländiſche Manufakturen und Fabricken zu befördern, weil die willkürliche Veränderung der Zölle, welche außerdeme zu gleichem Endzwecke dienen könnten, durch die Reichsgeſetze gar zu ſehr verboten, ihre erſte Einrichtung aber hierzu ganz untauglich wäre.

Die

Die Widerſacher der Acciſe geſtehen zwar ihre Brauchbarkeit zu dieſem Endzweck ein, ſuchen aber durch eine vortheilhafte Auslegung der Reichsgeſetze, daß ſelbige nämlich nur die Tranſito- und nicht auch die Konſumtionsgüter zum Augenmerk haben könnten, den Zöllen eine gleiche Brauchbarkeit zuzuſchreiben, nur um der Acciſe keinen Vorzug einraumen zu dürfen. Mich dünkt, die Sache ſeye im Grunde nichts als ein Wortſtreit; denn wann der Zoll willkürlich eingerichtet werden kann, ſo hat er mit der Acciſe gleiche Würkung auf die Handlung und Fabricken, diejenige Reichsſtände aber, welche ſich durch die Reichsgeſetze von Veränderung ihres Zolltarifs abhalten laſſen, möchten bei Einführung der Acciſe nicht wenigere Bedenklichkeiten finden. Ich beziehe mich hier kürzlich auf meine Aeußerung unter dem Wort: Abgaben.

2) Sie ſeye das bequemſte Mittel alle und jede Staatsglieder zu beſteuren; und mich dünkt, dieſes ſeye eine ihrer vorzüglichſten und eigenthümlichſten Eigenſchaften. Hr. von Pfeifer im Lehrbegriff ſämtl. ökonomiſcher und Kameralwiſſenſchaften, ſagt zwar, dieſes ſeye keine ausſchließende, ſondern eine allgemeine Eigenſchaft aller gut eingerichteten Auflagen; allein mich dünkt doch, faſt keiner einzigen anderen der bekannten Auſlagen könne ſolche in ſo hohem Grade zugeſchrieben werden, und der Auflage auf die unbewegliche Güter, die doch ſehr viel Vorzügliches vor andern hat, kommen ſolche gar nicht zu.

3) Durch ſie könne der Landesherr ſeine Einkünfte vermehren, wann ihme auch gleich die Landſtände in Anſehung der Steuren Gränzen zu ſetzen befugt ſeyen. Ich muß es bekennen, daß ich dieſen vermeinten Vorzug, den ſelbſt der Hr. von Pfeifer eingeſtehet, nicht einſehen kann, und beziehe mich aber-

mal auf meine Aeußerungen unter dem Artickel: Abgaben.

4) Sie könne von den Kontribuenten ohne Execution und in ganz kleinen Summen erhoben werden; und verſtatte keine Reſte.

Ich glaube dieſe Vorzüge der Acciſe allerdings zugeſtehen zu können, wann ſie nämlich ſo eingerichtet iſt, daß alle Waaren gleich bei dem Eingang veracciſet werden, und alſo jeder Kontribuent ſeinen Antheil gleich unter dem Waarenpreiß mitbezahlt, bei der vorhin beſchriebenen Breßlauiſchen Acciſe aber, wo ſolche dem Kaufmann a Conto notiret und von ihme vierteljahrsweis abgetragen wird, können Reſte und exekutiviſche Beitreibungen nicht wohl vermieden werden.

5) Sie ſteure der Verſchwendung und Ueppigkeit. Dieſes behauptet vornämlich von der Lith; allein die Erfahrung ſcheint ihm ſehr zu widerſprechen, weil der Luxus nirgendwo höher getrieben wird als in großen Städten, wo die Konſumtibilien nicht nur an und vor ſich in ſehr hohen Preiſen ſtehen, ſondern auch mit ſchweren Auflagen beleget ſind. Wie viele vergebliche Mühe hat man ſich nicht ſchon in den königl. Preußiſ. Staaten gegeben, den unmäßigen Gebrauch des Kaffee durch Auflagen einzuſchränken? und wie außerordentlich groß iſt die Konſumtion an Taback ſelbſt in Wien, wo doch dieſes luxurieuſe Produkt mit einer ſehr hohen Mauth beſchweret, und meiſtens nur in geringer Qualität zu haben iſt?

6) Sie ſtehet in dem genaueſten Zuſammenhang mit dem blühenden Wohlſtande des Staats. Es iſt zwar nicht zu läugnen, daß eine übel eingerichtete Acciſe die Wohlfahrt des Staats ganz und gar zu Grund richten kann, wann ſie aber wohl eingerichtet iſt, ſo vermehret ſich ihr Ertrag von ſelbſten in dem nämlichen Grade, in welchem der Staat volkreicher und blü-

blühender wird, und es iſt eine nicht geringe Aufmunterung für den Regenten, das Beſte ſeines Landes möglichſt zu befördern, wann er ſo augenſcheinlich überzeugt werden kann, daß er eben dadurch auch unfehlbar ſeine Einkünfte vermehret.

Dahingegen aber wird auch der Acciſe wiederum folgendes zum Nachtheil angerechnet.

1) Sie beſchränke die vernünftige Freyheit der menſchlichen Handlungen auf eine unbillige und allzubeſchwerliche Weiſe, man könne nichts von andern Orten herkommen laſſen oder anderswohin verſchicken, ohne es den Augen der Accisbedienten blos zu ſtellen; auf Reiſen ſeye man ſeines Gepäckes und ſelbſt ſeiner Kleidungen nicht mächtig, ſondern müße ſolche verſiegeln, entſiegeln und beſchauen laſſen; den gewerbetreibenden Perſonen gehe gar zu viele Zeit verlohren, bis ſie die Viſitatoren aufſuchen, und ihre Waaren durchſuchen laſſen; bei der Viſitation werde ihnen vieles durch das ungeſtümme Herumwerfen beſchädiget; und endlich ſeyen gemeiniglich die Acciſebedienten ſo grobe, unverſchämte und eigennützige Leute, daß man ſie durch beſchwerliche Geſchenke gewinnen müſſe, wann man nicht ſeine Waaren ruiniren, oder ſich ſelbſten übermäßig lange aufhalten laſſen wolle.

Dieſe nachtheilige Folgen werden durch die tägliche Erfahrung ſo ſehr beſtätiget, daß ſelbſt die eifrigſte Vertheidiger der Acciſe ſich nicht getrauen ſie in Abrede zu ſtellen, ſondern ſich blos mit der Diſtinction behelfen, daß ſelbige nicht nothwendige Gefährten der Acciſe an und vor ſich, ſondern vielmehr die Früchte einer mangelhaften Einrichtung ſeyen. Anſtatt mein Urtheil hierüber zu fällen, will ich weiter unten mich bemühen, zu Abſtellung dieſer ſchädlichen Folgen zweckmäßige Vorſchläge zu machen, und ſodann die Entſcheidung meinen Leſern ſelbſt anheim

ſtellen. Doch muß ich offenherzig bekennen, daß dieſe meine Vorſchläge mich über dieſen Punkt ſelbſten nicht ganz und gar und ſo wie ich es wünſchte, beruhigen.

2) Sie ſeye der Handlung nachtheilig. Die ſo eben erſt angeführte gewöhnliche Folgen der Accisanſtalten haben ganz gewiß auch einen ſehr ungünſtigen Einfluß auf die Handlung, und ich glaube mich alſo hier blos auf das Vorhergehende beziehen zu dürfen; eben ſo evident aber beweißt auch die Erfahrung, daß man oft der Handlung einen nicht geringen Vorſchub machen könne, wann man manche Artickel mit Abgaben beſchwehret und andere dagegen ſehr gering anlegt, wo nicht gar frey läßt, oder mit Prämien beſchenkt. Unter jene ſind zum Beiſpiel ausländiſche Manufakturen, auf Rechnung ausländiſcher Kaufleute durchgehende Waaren, und einheimiſche ausgehende rohe Stoffe, unter dieſe aber Speditionsgüter, ausländiſche rohe Stoffe und ausländiſche unentbehrliche Manufakturen zu zählen, wann nicht (welches gar oft außer Augen gelaſſen wird) ganz beſondere Staatsverhältniſſe eine Ausnahme von der Regel erheiſchen.

3) Sie beobachte unter den Kontribuenten keine gerechte Gleichheit. Mich dünkt, dieſes ſeye der allerunbilligſte Vorwurf, welcher der Acciſe jemals gemacht wurde. Wann man die Genieſungsrechte der Staatsbürger zum Maasſtab ihrer Abgaben nimmt, ſo muß man in Deutſchland die perſönliche Auflagen für die gerechteſte halten, weil die Staatsbürger faſt durchgehends gleiche Genieſungsrechte haben, ob ſie ſolche ſchon nicht in gleicher Maas ausüben können. Nimmt man hingegen die würkliche Genießungen zum Maasſtab an, ſo wüßte ich unter allen Arten von Auflagen keine mehr, welche leichter alſo eingerichtet werden könnte, daß ſie in einem richtigen Ver-

hältniſſe mit den Genießungen der Kontribuenten ſte- het. Die Phyſiokraten ſchreiben zwar dieſe Eigen- ſchaft ihrer einzigen Auflage auf den reinen Ertrag der Grundſtücke zu. Alleine wann es wahr wäre, was ſie behaupten, daß nämlich der Producent ſeine Abgaben an den Staat auf die verkaufende Produkte ſchlage, und dadurch auf die übrigen Staatsglieder zum Theil überwälze, ſo würde hieraus von ſelbſt fol- gen, daß dieſe ſo geprieſene Auflage die unbilligſte unter allen wäre; weil der mittlere und arme Bür- ger, nach Proportion, weit mehr innländiſche Pro- dukte verzehrt als der reiche, und dahero durch ſie weit höher angelegt werden würde als dieſer.

4) Sie habe keinen ſichern Grund. Eine Acciſe, wel- che, wo nicht alle, doch die meiſte Konſumtibilien be- trift, hat gewiß einen ſichern Grund, weil, ſo lange Staatsbürger exiſtiren, die Konſumtion nimmermehr aufhören kann.

5) Ihre Erhebung erfordere zu große Koſten. Dieſer Vorwurf mögte allerdings am ſchwerſten abzulehnen ſeyn. Ich will mich zwar bemühen, in der Folge ſol- che Vorſchläge zu machen, welche zu Verminderung der Erhebungskoſten ein merkliches beitragen mögten; wüßte mir aber dannoch keine Accisanſtalt zu erden- ken, welche nicht gar ungleich mehrere Perſonen und Anſtalten erforderte, als viele perſönliche und Pro- duktionsauflagen zugleich. Vorhanden iſt gewiß noch keine ſolche. Man betrachte z. B. nur die außerordent- liche viele Perſonen, welche zu der Schleßiſchen Ac- cisanſtalt erforderlich ſind, die doch als ein vorzügli- ches Muſter angeprieſen wird.

6) Sie ſchade der Bevölkerung, indeme ſie die Kon- ſumtibilien vertheure. Ich gebe dieſes zu, beſonders wann ſie entweder an und vor ſich zu exceſſiv iſt, oder die allernothwendigſte und gemeinſte Bedürfniſſe vor- züglich betrift. Alleine es iſt, wie Hr. Profeſſor

Beck-

Beckmann in dem 11ten Bande ſeiner phyſikaliſch-ökonomiſchen Bibliothek S. 567 ſehr wohl erinnert hat, keine nothwendige Folge der Konſumtionsauflagen, und würde gänzlich wegfallen, wenn man Aeltern, welche eine gewiſſe Anzahl Kinder haben, einen proportionirten Erſatz der für dieſe bezahlten Acciſe ausbezahlen ließe. Und endlich

7) ſagt Schlettwein: ihre Folgen ſeyen abſolut deſtructiv für die Länder. Er gründet dieſe Behauptung auf den Satz, daß alle Konſumtionsauflagen eine unaufhörlich wachſende Theurung der Waaren nach ſich ziehen. Um unangenehme Wiederholungen zu vermeiden, muß ich meine Leſer in Anſehung meiner diesfallſiger Meinung auf den Artickel: **phyſiokratiſches Syſtem** verweiſen; ich bitte aber die Anhänger dieſes Syſtems vorläufig nur zu erwegen, ob dann ihre angeprieſene einzige Produktionsauflage, wann ſie das wäre, wofür ſie ſolche ausgeben, im Grunde etwas anders als eine wahre Konſumtionsauflage ſeyn würde?

Bei allen Unvollkommenheiten, welche der Acciſe, vorhin angeführt und zum Theil eingeſtandener maſſen, anhängen, halte ich ſie, bei einer vorſichtigen Einrichtung, doch immer noch für ſehr brauchbar zu Beſteurung mittelmäſiger und vornämlich großer Städte, und dieſes hauptſächlich deswegen, weil ſich in ſelbigen immer der größte Haufe von ſterilen, zehrenden, reichen und wollüſtigen Staatsgliedern aufzuhalten pflegt, welche durch keine perſönliche und Produktionsauflage ſo füglich nach Verdienſt beſteuret werden können; und weil in geſchloſſenen Städten ihre Erhebung ſich noch am leichteſten entrichten und großen Unterſchleifen vorbeugen läſſet. Für das platte Land hingegen möchte ſie um ſo untauglicher ſeyn, theils, weil ſie daſelbſt der Bevölkerung allzunachtheilig fallen dürfte, und vornämlich,

lich, weil ſie allda ein unendliches Heer von Acciſbedienten erfordern würde, ohne den Unterſchleifen gehörig vorbeugen zu können.

Zu einer recht zweckmäßigen Einrichtung der Acciſe aber iſt meines Erachtens durchaus erforderlich, daß ſie ganz lokal, das iſt: der beſondern Situation und Verfaſſung eines jeden Orts, genau angemeſſen ſeye. Und ſolchemnach wird man zu einer möglichſt vollkommenen Einrichtung nicht anders gelangen können, als wann man den Würkungen der eingeführten Acciſe, mehrere Jahre lang, mit möglichſter Aufmerkſamkeit nachſpührt, von ſelbigen Regeln abſtrahirt, und nach ſolchen die Accisanſtalt von Zeit zu Zeit abändert, bis ſie endlich eine wahrhaft verbeſſerte Geſtalt erhält.

Indeſſen will ich damit doch nicht in Abrede ſtellen, daß ſich nicht einige allgemeine Regeln angeben laſſen, welche überhaupt bei allen und jeden Accisеinrichtungen zum Grunde geleget werden können; und noch vielweniger gedenke ich mich meiner vorhin gemachten Zuſage, ſelbſten einige Vorſchläge zu Verbeſſerung der Acciseinrichtungen beizubringen, zu entziehen.

Die erſte Frage, welche hierbey zu erörtern vorkommt, iſt dieſe: **Ob es beſſer ſeye, die Waaren blos nach Zahl und Gewicht mit einer unveränderlichen Abgabe zu belegen, oder die Procente der Acciſe zu beſtimmen, und ſolche nach den jedesmaligen Kurrentpreißen erheben zu laſſen?** Die Breßlauiſche Acciſe beſteuert einige Waaren blos nach Zahl und Gewicht, andere aber nach dem Marktpreiße. Bei der erſten Einrichtung des Tarifs muß man allerdings auf den Werth der Waaren eine ſorgfältige Rückſicht nehmen, nachhero aber ſcheinet es mir nicht mehr räthlich zu ſeyn, die

Abga-

Abgabe nach dem ſo ſehr veränderlichen Kaufspreiße alle Tage abzuändern. Es iſt für das ganze Publikum, insbeſondere aber für die Kaufleute, und ſelbſt für die Accisbediente, eine nicht unbeträchtliche Bequemlichkeit, wann ſie auf einen unveränderlichen Acciſeſatz rechnen, und von der ſo beſchwerlichen Unterſuchung und Beweißführung über den jedesmaligen Preiß ihrer Güter verſchont bleiben können; und ſelbſt einer unzählichen Menge von Unterſchleiſen und willkürlichen Behandlungen wird durch die Acciſeerhebung nach dem veränderlichen Waarenpreiß Thür und Thor eröfnet. Auch ſcheinet es mir ſehr unbillig zu ſeyn, wann man, bei dem zufällig erhöheten Waarenpreiße, von einer kleinen Menge Konſumtibilien eine eben ſo große Abgabe bezahlen muß, als man vorhero von einer ungleich größern Menge Genießungen nur abtragen durfte.

Auſſerdeme muß man bei einer möglichſt vortheilhaften Acciseinrichtung folgende Abſichten zu erreichen ſuchen.

1) Daß die Acciſe mehr den reichen als den armen Mann betreffe.
2) Daß ſie die innländiſche Manufakturen befördere.
3) Den Aktivhandel des Staats erleichtere und ausbreite, und dagegen ſeinen Paſſivhandel erſchwere und einſchränke.
4) Mit den möglichſt geringen Koſten erhoben werden könne.
5) Die wenigſte Unterſchleiſe verſtatte; zugleich aber auch
6) alle Bedrückungen und Plackereyen der Bürger und Unterthanen, ſoviel nur immer möglich iſt, vermeide;
7) nur denjenigen betreffe, welcher dadurch beſteuret werden ſolle; und
8) keine Reſte zulaſſe.

Kann

Kann die ſolchen Endzwecken entſprechende Acciſe in einer Stadt, als einzige und Univerſalauflage betrachtet, die erforderliche Summen nicht verſchaffen, ſo wird es beſſer ſeyn, ſie abzuſchaffen, und zu perſönlichen und Produktionsauflagen ſeine Zuflucht zu nehmen, als ihr eine andere für das Publikum allezeit nachtheilige Geſtalt zu geben.

Zu Erreichung der vorhin berührten Endzwecke halte ich folgende Maasregeln für die dienlichſten, und zwar in Anſehung der erſten Abſicht:

1) Daß man die allernothwendigſte Bedürfniße, wo nicht ganz frey laſſe, doch wenigſtens ſehr gering anlege, die Gegenſtände des Luxus aber um ſo mehr beſchwere, in ſo ferne nämlich dieſes letztere nicht etwa bei einem oder dem andern Produkte, eine andere eben ſo heilſame Abſicht verhindert. Ich rechne aber zu den Produkten jener Klaſſe hauptſächlich Getraid, Mehl, Salz, Brennholz und geringe Kleiderwaaren; zu dieſer hingegen vornämlich ausländiſche feine Manufakturen, Weine und andere ſtarke Getränke, Zucker, Kaffee, Gewürze und andere Spezereyen, Taback, Fleiſch, Wildpret und Seefiſche. Da die gemeinſten Bedürfniſſe ſehr häufig konſumiret werden, und man insgemein gerne große Summen von der Acciſe ziehet, ſo iſt eine umgekehrte Einrichtung allzugewöhnlich, und der Arme muß auch hier die gröſte Laſt tragen. Das Getraid iſt ſchon in einer andern Rückſicht kein ſchicklicher Gegenſtand der Acciſe, und wann man ſolche ja nicht ganz nachlaſſen will, ſo muß man ſie von dem Mehl einfordern, wie ich unten bei N. 7. zu zeigen ſuchen werde. Das Salz iſt dem armen Mann, bei ſeiner ſchlechten Koſt, zu Erhaltung ſeiner Geſundheit höchſt nothwendig, und gleichwohl lernt er es ſehr bald zu entbehren, wann es mit ſchweren Abgaben belegt iſt, oder ſonſt in hohem Preiße ſtehet, welches

aber

aber ſehr nachtheilige Folgen hat. So gerne ich das Brennholz, um der oft unmäßigen Konſumtion willen, in den Häußern der Reichen mit einer Abgabe beſchweret ſehen möchte, ſo drückt doch eine ſolche Abgabe den Armen gar zu ſehr, da er ohnehin ſchon in großen Städten (für welche doch die Acciſe eigentlich beſtimmet iſt) hieran am meiſten und mit der größten Beſchwerlichkeit Mangel zu leiden pflegt. Es iſt nicht zu beſchreiben, was die armen Leute bei kalten Wintern in den Städten ausſtehen müßen, und es wäre eine himmelſchreyende Sünde, ihre Noth noch durch eine Abgabe vergrößern zu wollen. Unter die einer gleichmäßigen Mäßigung empfohlene geringe Kleiderwaaren rechne ich nur grobe Leinwand, und ſchlechte wollene Tücher und Zeuge, welche ohnehin meiſtentheils einheimiſche Manufakturen ſind, und in dieſem Anbetracht ſchon eine Befreyung verdienen. Diejenige Artickel hingegen, welche ich als Gegenſtände des Luxus einer vorzüglichen Anlage empfohlen habe, werden bei der heutigen Lebensart der Städte, faſt alleine ſchon hinreichen, beinahe alle Einwohner, Reiche und Arme, in einer gerechten Gleichheit, jedoch ohne harte Bedrückung zu beſteuren.

2) **Daß eine wohl eingerichtete Acciſe die innländiſche Manufakturen nicht nur nicht drücken, ſondern vielmehr möglichſt befördern müſſe,** bedarf wohl keiner weitern Ausführung; die Mittel zu Erreichung dieſes Endzweckes aber beſtehen hauptſächlich darinnen: daß man nicht nur die innländiſche Kunſtprodukte, ſondern auch die dazu erforderliche rohe Stoffe, wann ſie in die Fabricken eingehen, von aller Abgabe frey läſſet, zugleich aber auch diejenige Fabrikaturen, welche aus andern Ländern herbeigebracht, und im Lande eben ſo brauchbar

ver=

verfertiget werden, ſamt den hierzu erforderlichen rohen Stoffen, welche man unbearbeitet ausführen will, um ſo höher anlegt. Dieſem Grundſatze möchte es allerdings zuwider ſeyn, daß nach der Breslauiſchen Accisverfaſſung die innländiſche Manufakturwaaren nur bei der Ausfuhr in andere Länder frey gelaſſen, bei der einheimiſchen Konſumtion aber dannoch mit einer Acciſe beleget werden; und ich dächte, daß ſie auch in dieſem Falle eine Schonung verdieneten, wann es anders dem Regenten ein wahrer Ernſt iſt, ſeine Unterthanen von dem Gebrauch der fremden Manufakturwaaren abzubringen und dagegen zu dem Gebrauch der einheimiſchen anzugewöhnen. Oder iſt es im Grunde nicht einerley, ob um 1000 fl. weniger an fremden Manufakturen eingebracht oder um eben ſoviel mehr an innländiſchen ausgeführet wird? Hier muß ich aber im Vorbeigehen noch eine kleine Erinnerung machen. Ich habe nämlich bemerkt, daß einige ganz kleine Staaten von Deutſchland zu zahlreicher Hervorbringung einiger rohen Manufakturprodukte ſehr geſchickt ſind, wobei ſich ihre Unterthanen, und beſonders das Landvolk ſehr wohl und weit beſſer befindet, als in manchen großen und mit den herrlichſten Fabrick- und Handlungsanſtalten geſeegneten Staaten. Ohnerachtet ſie nun nichts weniger als ſolche Manufakturiſten und müßige Einwohner haben, welche dieſe rohen Stoffe verarbeiten könnten, auch ihrer Lage und beſondern Verfaſſung nach nicht zu hoffen iſt, daß ſie ſolche ſobald erlangen werden, ſo laſſen ſich gleichwohl ihre Regenten durch die vorhin angeführte, im allgemeinen vollkommen gute, aber hier übel angewandte Grundſätze, und durch ihre ſeichte Kameraliſten verleiten, die Ausfuhr der überflüßigen Produkte unendlich zu erſchwehren, dadurch aber den Landmann von derſelben Erzeugung abzuhalten, und endlich dieſe be-

trächtliche Nahrungszweige ganz zu erſticken. Lieſſen ſie hingegen die Ausfuhr dieſer rohen Stoffe, zu derer Erzeugung ihr Land ſo vorzüglich geſchickt iſt, ganz frey, ſo würden ſich ihre Unterthanen dadurch bereichern und den Anbau derſelben jährlich vermehren, und ein Manufakturiſt, welcher ſich bei ihnen niederlaſſen wollte, würde vielleicht dadurch eben um ſoviel wohlfeilere Preiße erhalten, wenigſtens vor den auswärtigen Fabrikanten, welche dieſe vor ſeiner Thüre wachſende Produkte erſt mit ſchweren Koſten über die Gränzen bringen müſſen, immer einen anſehnlichen Vorſprung haben.

Wie es aber mit allem in der Welt gehet, ſo gehet es auch mit den beſten politiſchen Grundſäzen: man treibt ihre Anwendung zu weit, und dadurch werden ſie ſchädlich, wie die beſte Arzeney bei übermäßigem Gebrauch. — Wenn man von Waaren von einerley Art und Güte diejenige mit Abgaben beſchwert, welche außerhalb Landes verfertiget und eingeführet werden, und hingegen diejenigen frey läſſet, welche im Lande verfertiget worden ſind, um dadurch die Einwohner zu bewegen, daß ſie ihr Bedürfniß lieber in den Fabricken des Landes erkaufen als aus der Ferne bringen laſſen, ſo kann ſich niemand mit Grund darüber beſchweren; wenn man aber tauſend Unterthanen den Preiß ihrer erzeugten Produkte durch verbotene Ausfuhr herabſeẑt, um einigen wenigen andern Unterthanen, welche ſich Fabrikanten nennen, dadurch den Profit in die Hände zu ſpielen, ſo weis ich in Wahrheit nicht, wie ich dieſes Verfahren nennen ſoll. —

In Schleſien läſſet man ſogar, zum Behuf der innländiſchen Fabricken, alle ausländiſche Waaren accisfrey eingehen, wann ſelbige von den ausländiſchen Kaufleuten ſelbſten eingeführet, und gegen innländiſche Manufakturprodukte barattiret werden, und ich finde dieſe Anſtalt ſehr nützlich, wann nur ſolche Vorkehrungen

rungen getroffen werden, welche nicht allzugroße Mißbräuche und Unterſchleiſe damit zulaſſen.

3) **Muß eine wohleingerichtete Acciſe den Aktivhandel des Staats möglichſt erleichtern und ausbreiten, und dagegen ſeinen Paßivhandel erſchweren und einſchränken.** Daß dieſer Endzweck mit dem wahren Intereſſe eines Staats genau harmonire, bedarf wohl keines beſondern Beweiſes, und daß er dadurch am leichteſten erreichet werden könnte, wenn man nicht nur alle ausgehende Produkte, ſondern auch insbeſondere die Speditionsgüter ganz frey läſſet, die auf Rechnung auswärtiger Kaufleute gehende Tranſitogüter aber mit einer kleinen und die zur innerlichen Konſumtion eingehende entbehrliche Produkte der Ausländer mit einer höhern Abgabe belegt, wird keinem Zweifel unterworfen ſeyn. Die Spedition iſt gewiß ein wichtiger Zweig des Aktivhandels; noch wichtiger iſt es aber für den Staat, wann ſeine Kaufleute die Produkte der Ausländer ſelbſt erkaufen, und wiederum an andere Ausländer verkaufen und davon einen weit größern Profit ziehen, als die bloße Speditionsgebühren abwerfen, und es iſt mir dahero nicht begreiflich, warum nach der Breßlauiſchen Accisverfaſſung, dieſe letztere Art von wiederausgehenden Waaren nicht eben ſowohl freygelaſſen wird als die Speditionsgüter.

4) **Soll eine wohleingerichtete Acciſe mit den möglichſt geringen Koſten erhoben werden können.** Dieſes wird mir jedermann ohne Beweiß einräumen; aber wie es möglich zu machen ſeye, das iſt vielleicht das ſchwerſte Problem bei der ganzen Accisverfaſſung. — Man betrachte nur das Heer von hohen und niedern Accisbedienten, welches in der einzigen Stadt Breßlau unterhalten werden muß. — — Was ich jetzt in dieſer Abſicht vor-

ſchlagen werde, ſind vielleicht blos ſüße Träume, welche bei einer verſuchten Anwendung alle Würkung verſagen — doch — ſie mögen meinetwegen auch wie Träume verſchwinden, ſobald jemand aus Erfahrung abſtrahirte beſſere Vorſchläge an die Hand geben wird. Mittlerweile dienen ſie vielleicht doch zum Leitfaden, um beſſere Anſtalten auszudenken.

Sollte es nicht möglich ſeyn, in einer ganz geſchloſſenen Stadt, blos mit zween Acciseinnehmern unter jedem Thore, welche die Waaren ſelbſt rekognoſciren, und wovon einer des andern Kontroleur ſeyn kann, mit einem ihnen allen vorgeſetzten Accisdirektor oder Kommiſſar, welcher zugleich die Hauptkaſſe führt, und endlich mit einem einzigen Waarenbeſchauer, welcher da, wo es nöthig zu ſeyn ſcheint, eine genauere Viſitation der Waaren vornimmt, und mittlerweile unter den Thoren fleißig nachſiehet, ob die Acciseinnehmer ihre Schuldigkeit genau beobachten. — — Sollte es, ſage ich, nicht möglich ſeyn, mit dieſen wenigen Perſonen auszulangen?

Um dieſes möglich zu machen, ſcheinet mir folgende Einrichtung der Acciſe faſt hinlänglich zu ſeyn:

a) Man laſſe von allen und jeden accisbaren Waaren die Acciſe gleich bei dem Eingang unter den Thoren gegen Quittung erheben, und von denjenigen Tranſito- und Speditionsgütern, welche würklich wiederum ausgeführet werden, die bezahlte Acciſe bei der Ausfuhr, gegen Zurücknahm des Accisƶettels unter dem andern Thore wiederum zurücke zahlen.

b) Werden accisbare Güter durch eine mit der Acciſe beladene in eine andere ſolche Stadt geführt, ſo verfahre man auf die nämliche Weiſe, und laſſe die zuruck bezahlte Summe bei dem Eingang in die andere Stadt neuerdings erheben.

c) Man laſſe die Acciſe blos nach den Ladſcheinen erheben, und die Waaren zwar rekognoſciren, jedoch nicht

nicht oft, ſondern nur bisweilen durch den dazu auf=geſtellten Waarenbeſchauer genau viſitiren, ſo wird man gleichwohl den gröſten Unterſchleifen vorbeugen können, beſonders wenn man

d) diejenige Waaren, welche am leichteſten unvermerkt eingeſchleppet werden können, mit geringen Abgaben belegt, und die gleichwohl entdeckte würkliche Defrau=danten um ſo exemplariſcher beſtraft. Denn nur ein ſehr anſehnlicher Profit kann die Leute veranlaſſen, ſich einer ſolchen Gefahr auszuſetzen.

e) Man hebe den Unterſchied zwiſchen Konſumtions= und Handlungsacciſen auf, und laſſe alles, was ein=mal verſteuret worden iſt, von weitern Abgaben frey, es gehe in der Stadt durch ſo viele Hände, als es wolle. Da die Acciſe den Handel nicht erſchweren, ſondern nur den Verbraucher der Waaren beſteuren ſoll, ſo ſehe ich ohnehin nicht ein, warum eine Waa=re, welche in einer und der nämlichen Stadt öfters gekauft und verkauft wird, allezeit eine neue Hand=lungsacciſe bezahlen ſolle. Alle Handlungsacciſen fallen am Ende doch auf den Konſumenten, und der Ertrag dieſer Handlungsacciſen wird durch die koſt=bare Anſtalten, welche ſie erfordern, wahrſcheinlich wieder aufgezehrt.

f) Die Erhebung der Acciſe von ſolchem Bier, welches in der Stadt ſelbſten gebrauet wird, erfordert ein ei=genes Perſonale. Um dieſes zu erſpahren, könnte man das Bier von Auflagen frey laſſen, und dafür den Hopfen bei dem Eingang mit einer um ſo ſtär=kern Abgabe beſchweren, da er ohnehin ſo beſchaffeniſt, daß er nicht leicht unbemerkt eingeſchleppet werden kann.

g) Ich habe ſchon eben erwähnt, daß ich nicht verlan=ge, für das Fleiſch eine Accisfreyheit zu bewürken, die Beſchreibung der Breßlauiſchen Accisverfaſſung aber beweißt, meiner Meinung nach, deutlich genug, mit welch großen Beſchwerden es verknüpfet iſt, wenn

 man

man die Acciſe gleich von dem einführenden Schlachtvieh erheben will. Indeſſen ſind faſt in allen Städten öffentliche Schlachthäuſer und Fleiſchbänke vorhanden, und nebſt dieſen auch von Polizey wegen verpflichtete Fleiſchſchätzer aufgeſtellet, durch welche zugleich die Fleiſchacciſe, nach dem Gewicht des würklich ausgehauenen Fleiſches, erhoben und verrechnet werden könnte.

h) Von Kaufmannsgütern, wollte ich anrathen, nur diejenigen Artickel mit einer eigenen Acciſe zu belegen, welche in beträchtlicher Quantität eingeführet werden, die übrige aber, welche meiſtens in Kleinigkeiten beſtehen, und ohne genaue, müheſame, koſtbare und das Publikum ſehr beläſtigende Viſitationen, gar leicht mit Defraudirung der Acciſe eingeſchwärzet werden können, mit einer gemeinſchaftlichen mäßigen Abgabe, nach dem Maas oder Gewicht zu belegen.

i) Auf Meſſen und Märkten könnte den großen Kaufleuten die Acciſe von ihren unverkauft wiederum ausführenden Waaren vergütet werden, bei kleinen Galanteriehändlern aber würde ſolches eine allzumüheſame und koſtbare Viſitation veranlaſſen, und dahero räthlicher ſeyn, ihnen bei dem Eingang überhaupt eine billige Abgabe abzufordern, und nicht darauf zu achten, ob ſie von ihren Waaren viel oder wenig abgeſetzet haben.

k) Gold, Silber und Jubelen halte ich nur alsdann für einen Gegenſtand der Acciſe, wann ſolche in groſſer Quantität eingeführet werden, wie z. E. auf Meſſen von auswärtigen Gold- und Silberarbeitern oder Jubelierern zu geſchehen pflegt; wenn man aber jede Mark Silber verſteuret haben will, ſo muß man ſich entweder gefallen laſſen, unendlich oft hintergangen zu werden, oder man muß ſolche Anſtalten vorkehren, welche mehr koſten, und das Publikum mehr beläſtigen als der Ertrag der daraufgeſetzten Ac-

Acciſe werth iſt. Die Schleßiſche Fixacciſe von den einheimiſchen Gold- und Silberarbeitern hingegen iſt keine Acciſe, ſondern eine wahre Gewerbſteuer, welche mir um ſo weniger gefällt, als bei einer Generalacciſe alle übrige Abgaben aufhören ſollen. Der Goldarbeiter kann ſeine Fixacciſe nicht auf den Verbraucher ſeiner Waaren wälzen, weil er ſie doch bezahlen muß, er mag nun wenig oder viel verdienen. Er wird alſo vor andern Mitbürgern, auf eine unbillige Weiße doppelt beſchwert, da er, gleich andern, ſchon von ſeiner ganzen Konſumtion die Acciſe bezahlet hat, und von ſeiner Arbeit noch eine beſondere Anlage entrichten muß. Und endlich

l) werden bei einer ſo einfachen Einrichtung der Acciſe die Rechnungen ſo leicht zu revidiren ſeyn, daß hierzu kein beſonderes Perſonale erforderlich iſt. Der Accisdirektor oder Kommiſſarius könnte die Rechnungen ſeiner untergebenen Acciseinnehmere ſelbſten revidiren, und ſodann mit ſeiner Hauptkaſſerechnung an die Kammer zu deren Abhör einſenden.

5) In Anſehung der **Vorkehrungen zur möglichſten Verhütung der Unterſchleife und Accisdefraudationen** ſind die bereits bekannte, und beſonders die vorhin beſchriebene Breßlauiſche Accisanſtalten ſehr reichhaltig und fein ausgedacht; ſie haben aber faſt alle den gemeinſchaftlichen, mit den übrigen Erforderniſſen einer guten Acciseinrichtung unverträglichen Fehler, daß ſie ein allzugroßes Perſonale und folglich auch einen zu großen Aufwand erfordern, und über dieſes noch das Publikum allzuſehr beläſtigen. Wenn man nun dieſen Unbequemlichkeiten ausweichen, und gleichwohl den Unterſchleifen möglichſt vorbeugen will, ſo kommt es hauptſächlich darauf an, daß man nur ſolche Waaren und Produkte, welche nicht wohl unvermerckt oder unter

fremder Geſtalt eingebracht werden können, zu den vorzüglichſten Gegenſtänden der Acciſe auswählt, und alle übrige nur mit einer gemeinſchaftlichen mäſſigen Acciſe beſchwert. Alle Sicherheitsanſtalten nun, welche ſich mit dieſen Abſichten vereinbaren laſſen, glaube ich gröſtentheils ſchon unter der vorhergehenden Nummer mit vorgetragen zu haben, ſo daß ich hier nur noch folgendes nachzutragen für nöthig erachte.

a) Man muß denjenigen, welche mit Lebensmitteln handeln, nicht wie es bei den meiſten, auch ſelbſt bei der Breßlauiſchen Acciſe gewöhnlich iſt, das zu ihrer eigenen häuslichen Konſumtion erforderliche Quantum von der Acciſe frey laſſen, weil dieſes eine ſehr fruchtbare Mutter gar vieler Unterſchleife abgiebt, und ſelbſt der Abſicht einer Generalacciſe, durch welche die geſamte Konſumtion eines jeden Einwohners beſteuret werden ſolle, widerſpricht.

b) Von der Acciſe muß gar niemand, auch der Regent und ſeine Hofhaltung ſelbſt nicht, freygelaſſen werden, weil man ſonſten den Unterſchleifen unmöglich ſteuren kann. Wer aber mit Billigkeit durch die Acciſe nicht beſchweret werden darf, den entſchädige man durch einen jährlich proportionirten, jedoch fixirten Erſatz an baarem Gelde. Bei der Breßlauiſchen Accisverfaſſung hat man dieſen Grundſatz angenommen, man iſt ihm aber, wie mich dünkt, nicht durchgehends treu geblieben.

c) Aller Nachlaß für umgeſtandenen oder Fällwein, ſcheinet mir aus dem nämlichen Grunde unzuläßig zu ſeyn, und ich ſehe auch dazu keinen hinlänglichen Grund ein, da ich vorausſetze, daß die Acciſe nicht außerordentlich groß und drückend ſeyn werde. Wann ein Faß Wein verunglückt, ſo heilt der Wiedererſatz der davon bezahlten Acciſe den Schaden gar ſchlecht, und jeder Weinhändler rechnet bei dem Einkauf und bei

bei Beſtimmung der Verkaufspreiße, ohnehin ſchon auf den Abgang und auf die Gefahr, welcher dieſe Waare jederzeit unterworfen iſt.

d) Die Mehlacciſe kann von demjenigen Mehl, welches außerhalb der Stadt gemahlen wird, gar wohl bei der Einfahrt unter dem Thore erhoben werden. Es läſſet ſich am allerwenigſten in hinlänglicher Quantität verborgen einführen; es erfordert nicht viele Geſchicklichkeit, nach dem äußern Anſehen der Säcke zu beurtheilen, wie viele Metzen oder Viertel Mehl darinnen enthalten ſind, und die Billigkeit erfordert von ſelbſten, dieſes unentbehrliche Nahrungsmittel auch der ärmſten Einwohner mit einer ſo mäßigen Abgabe zu belegen, daß ſich jeder ſelbſt betrügen würde, der ihm unter dem Thore einen andern Namen geben wollte. Iſt aber eine Mühle in den Ringmauern ſelbſten, ſo ſehe ich nur zween Wege vor, die Mehlacciſe ohne koſtbare Anſtalten zu erheben, entweder muß man alle Einwohner anhalten, die Quittungen über ihre bezahlte Acciſe zu gewiſſen Zeiten an den Acciskommiſſar einzuliefern, und zugleich den Müller verpflichten, daß er demſelben ein richtiges Verzeichniß, was jeder Einwohner bei ihm hat mahlen laſſen, übergiebt; oder man muß einen von den nächſten Nachbarn des Müllers zum beſondern Acciseinnehmer aufſtellen, und wann der beiläufige Ertrag dieſer Mühlacciſe einmal aus Erfahrungen bekannt iſt, ſolche zu Erſparung aller Anſtalten verpachten.

e) Fiſche können gar wohl bei dem Eingang in die Stadt veracciſet werden; iſt aber in den Ringmauern derſelben ſelbſten ein Fiſchfang, ſo hielte ich für räthlicher, die in der Stadt ſelbſt gefangene Fiſche gar frey zu laſſen.

f) Wenn man das Publikum nicht mit allzuſtrengen und allzuhäufigen Waarenviſitationen beſchwert, ſo iſt es nöthig, die Uebertreter um ſo nachdrücklicher

zu beſtrafen, und insbeſondere halte ich für das beſte, diejenige, welche den Accisbedienten, es geſchehe unter welchem Vorwand es immer wolle, Geſchenke anbiethen, oder eine Accisdefraudation verſchweigen und verhehlen helfen, mit einer doppelt ſo ſchweren Strafe zu belegen, als den Defraudanten ſelbſt; denn man kann die Unterſchleife nicht mehr erſchwehren, als durch ſolche Einrichtungen, welche den Betrüger an jedem Geſellſchafter einen Verräther beſorgen laſſen. Und endlich iſt es eine nicht überflüßige Sorgfalt, wenn man alle Acciszettel mit einem beſondern Stempel bezeichnen läßt, damit ſie um ſo weniger nachgemacht werden können, beſonders wann auf deren Vorzeigung eine Wiedererſtattung der bezahlten Acciſe von ausgehenden Waaren geleiſtet wird. Da aber dieſes alles nur zu Verhütung der Unterſchleife von Seiten der Acciſanten dienet, die eigene Unterſchleife der Acciseinnehmer ſelbſten aber von noch wichtigern Folgen ſind, ſo muß ich mich auch noch über dieſen Gegenſtand kürzlich erklären. Ich habe oben ſchon für jeden Acciseinnehmer einen beſondern Kontrolleur, und nebſt deme noch einen Acciſinſpektor vorgeſchlagen, deſſen Fleiß die Kontrolleurs vorzüglich wachſam und aufmerkſam erhalten muß, und über dies könnte man den Accisdirektor noch beſonders inſtruiren, daß er bisweilen durch einen beſondern und heimlich zu miethenden Vertrauten nicht nur die Acciseinnehmer und Kontrolleurs, ſondern auch ſelbſt den Inſpektor auf die Probe ſetzen ſolle. Es iſt wahr, wann ſich alle dieſe Perſonen zuſammen verſtehen, ſo iſt man immer noch angeführt. Aber bleibt dieſes nicht auch bei der zahlreichſten Menge von Aufſehern möglich? und welche menſchliche Anſtalt hat die höchſte Vollkommenheit erreicht? Und wenn man die wenige Accisbediente durch einen hinlänglichen Sold über die gröſte

Ver=

Verſuchungen wegſetzt, jedes auch geringſte vorſetzliche Vergehen derſelben, ja ſelbſt das allermindeſte angenommene Geſchenk nicht nur mit unabwendbarer Kaſſation, ſondern noch oben drein mit einer empfindlichen Leibesſtrafe ahndet, ſo mögte es doch nicht leicht einem derſelben beifallen, ſo etwas wagen zu wollen.

6) Habe ich von einer wohleingerichteten Acciſeanſtalt gefordert, **daß ſie alle Bedrückungen und Plackereyen der Einwohner ſowohl als der Reiſenden möglichſt vermeiden müſſe.** Es iſt dieſes der gemeinſte Fehler unſerer Accisanſtalten, über welchen das geſamte Publikum ſchon ſo oft und ſo laut Beſchwerde geführet hat, daß ich den Grund dieſer Forderung nicht weiter zu beſcheinigen brauche. Ich habe ſchon hieroben unter den Nummern 5 und 6 die meiſte mir beifallende Vorſchläge, dieſer Beſchwerde abzuhelfen, beigebracht, weil ſie mit jenen Punkten zugleich in der genaueſten Verbindung ſtehen; und hier füge ich nur noch folgendes bei.

a) Man laſſe alle reitende und in Chaiſen fahrende Reiſende, wann ihr Gepäck nicht übermäßig groß iſt, von aller Accisabgabe frey, und verſchone ſie mit der Viſitation. Wenn man nicht gewiſſe koſtbare Kleinigkeiten für Kontreband erklären, oder mit allzuſchweren Abgaben belegen will, ſo verdient das Wenige, was auf ſolche Art etwa eingeſchleppet werden könnte, keine ſo äußerſt beſchwerliche, und wie mich dünkt, unanſtändige Behandlung der Reiſenden. Zu Markt- und Meßzeiten könnten zwar Kaufleute dieſe Nachſicht mißbrauchen, deme könnte aber auch dadurch abgeholfen werden, wann der Accisinſpektor bisweilen bei den feilhabenden Kaufleuten herumgienge, und ſich ihre Acciszettel vorzeigen ließe.

b) Man

b) Man nöthige die Accisbedienten durch Androhung harter Strafen, niemand ohne wahre Noth aufzuhalten, ſondern ſo geſchwinde als möglich abzufertigen.

c) Man beſtrafe an ihnen jede unbillige und grobe Behandlung der Acciſanten nachdrücklich, und verbinde ſie, hievon vor dem Stadtrichter Rechenſchaft zu geben, weil von dem Accisdirektor zu viel Nachſicht für ſie zu beſorgen iſt.

d) Man verſtatte dem Accisdirektor keine einſeitige Beſtrafung einer entdeckten Accisdefraudation, ſondern unterwerfe ſolche der Miterkenntniß des ordentlichen Stadtgerichts.

e) Man belege jede Gelderpreſſung der Accisbedienten wenigſtens mit der Zuchthausſtrafe.

f) Man beſtrafe ſie hart, wann ſie ſich beigehen laſſen, jemand durch Uebereilung oder verfängliche Fragen dem Scheine einer intendirten Accisdefraudation auszuſetzen.

7) **Soll die Acciſe nur denjenigen betreffen, welcher durch ſie eigentlich beſteuret werden ſolle,** ſo muß man nur ſolche Waaren damit belegen, bei deren Verkauf die Acciſe zu dem Kaufspreiß geſchlagen, und mit ſelbigem auf den endlichen Verbraucher überwälzet werden kann. Wenn man z. B. von dem in die Stadt eingehenden Getraid oder andern Viktualien des Landmanns eine Acciſe abfordern wollte, ſo würde ſelbige keinesweges die Einwohner der Stadt (als welche doch dadurch beſteuret werden ſollen) ſondern vielmehr den Landmann betreffen, der ſolche zum Verkauf auf den Markt bringt und die bezahlte Acciſe nicht darauf ſchlagen kann, weil ihr Preiß keinesweges von ſeiner Willkühr, ſondern vielmehr von der Konkurrenz der Käufer und Verkäufer lediglich abhängt, wie die tägliche Erfahrung hin-

hinlänglich beweißt. Und dieses ſcheint man bei der Breßlauiſchen Acciseinrichtung nicht beherziget zu haben. — Eine gleiche Aufmerkſamkeit verdienet das Salz. Wann der Landmann, der es in ziemlicher Menge verbraucht, und gleichwohl der Acciſe nicht unterworfen iſt, ſolches mit Bequemlichkeit nicht anderswo als in der der Acciſe unterworfenen Stadt bekommen kann, ſo erfordert die Billigkeit, ihm von dem ausführenden Salze den Accisbetrag unter dem Thore wiederum vergüten zu laſſen. Dieſe zwey Beiſpiele werden hinlänglich ſeyn, die Aufmerkſamkeit meiner Leſer auf alle ähnliche Gegenſtände zu leiten; und ich wende mich alſo

8) zu der letzten Forderung, daß nämlich **die Acciſe keine Reſte zulaſſen ſolle**, welche durch die gemachte Vorſchläge, alle Accisgelder ſogleich unter dem Thore erheben zu laſſen, ehe noch die Waaren in die Stadt kommen, auf das vollkommenſte erfüllet werden kann.

Gerne hätte ich die meiſte Punkte weiter ausgeführt, und manchen wahrſcheinlichen Einwendungen im voraus begegnet; allein ich habe ohnehin ſchon die Gränzen eines Wörterbuchs überſchritten, und muß überdies noch kürzlich die Frage erörtern: **ob die Acciſe ein ſchicklicher Gegenſtand der Verpachtung ſeye.**

Ich habe gleich oben bei dem Anfang meiner eigenen Vorſchläge den Gedanken geäußert, daß eine vollkommene Accisanſtalt durchaus auf Lokalerfahrungen ſich gründen müße, und hieraus fließt von ſelbſten der Satz, daß die Acciſe in den erſten Jahren ihrer Einführung, und ſo lange ihre Einrichtung noch unvollkommen und alſo öftern Abänderungen unterworfen iſt, durchaus nicht verpachtet werden dürfe. Ob ſie aber nachhero nicht ein ſchicklicher Gegen-

genſtand der Verpachtung werden könne, das iſt eine andere Frage, welche Bergius durchaus verneint, und zwar aus folgenden Gründen.

1) Seye die Direktion der Handlung und Gewerbe ein Hauptzweck der Acciſe, ſolche aber erfordere eine öftere Abänderung des Tarifs, welche hingegen nicht ſtatt finden könne, wenn man ſich durch Verpachtung die Hände binde. Ich habe nichts dagegen einzuwenden, daß man die Acciſe zu dieſem Endzwecke anwenden, und ſo oft es derſelbige erfordert, den Tarif abändern ſolle; allein ſo gar oft werden ſich hinlängliche Veranlaſſungen dazu doch nicht ereignen, und eine gar zu oftmalige Veränderung der Abgaben fällt dem Publikum, welches darauf keine ſichere Rechnung mehr machen kann, auch ſehr beſchwerlich, giebt Gelegenheit zu vielen Irrungen, und iſt alſo möglichſt zu vermeiden. Um aber ſich durch die Verpachtung gleichwohl die Hände nicht ſehr zu binden, darf man ſolche nur immer auf ein Jahr einſchränken, ſo wird man bei ihrer jedesmaligen Erneuerung den Tarif nach Willkühr abändern können.

2) Könne die Kammer von der Verpachtung keinen wahren Vortheil erwarten, da der Pächter nicht mehr geben könne, als die Acciſe würklich ertrage, wann er nicht durch Bedrückung des Publikums Geld erpreſſe, dadurch aber der Handlung und dem Nahrungsſtand mehr ſchade als der geringe Ueberſchuß werth ſeye, den er allenfalls an die Kammer abliefere; ja der Pächter müße ſelbſt noch für ſich einen Profit ziehen, wann er dabei beſtehen wolle. Es iſt zwar wahr, daß der Pächter nicht mehr, ſondern vielmehr weniger geben kann als die Acciſe würklich erträgt. Allein die tägliche Erfahrung lehret doch auch, daß ein Pächter viel genauer aufſiehet als ein beſoldeter und verpflichteter Accißkommiſſar, bei aller ſon-

ſonſtigen Treue und Rechtſchaffenheit, und daß er alſo ohne würkliche Bedrückung des Publikums, den Ertrag doch ziemlich erhöhen könne; auch iſt es nicht zu läugnen, daß man den Chikanen eines ſolchen Pächters von Seiten der Regierung gar wohl Einhalt thun kann, wenn man nur ernſtlich will.

3) Seye es zwar ein Vortheil für die Kammer, wann ſie den ſo ungewiß ſcheinenden Ertrag der Acciſe durch die Verpachtung auf eine ſichere Summe bringen könne. Allein dieſer Vortheil dürfe nur alsdann geſucht werden, wann er mit der Wohlfahrt des Landes, als welcher er billig nachſtehen müſſe, zu vereinbahren ſeye; und überdem falle es gar nicht ſchwer, auch ohne Verpachtung den beiläufigen Ertrag der Acciſe für ein folgendes Jahr ziemlich ſicher zu berechnen, wann man den Ertrag mehrerer Jahre zuſammen ziehe, und mit der Anzahl der Jahre dividire. Ich habe gegen den erſten Einwurf an und vor ſich gar nichts einzuwenden; er beweißt aber gegen die Verpachtung ſo lange nichts, als bis ihre Schädlichkeit vorhero ſchon aus andern Gründen erwieſen iſt; und in Anſehung des leztern Einwurfs iſt es ein großer Unterſchied, den Ertrag einer ungewiſſen Rubrick beiläufig zu berechnen oder ihn auf eine ſichere Summe zu fixiren.

4) Seye die Verhinderung der Misbräuche der Accisbedienten ein hauptſächliches Objekt der Regierung, wann hingegen ein Pächter ſeine Einnahme aus der Acciſe möglichſt erhöhen wolle, als welches doch allemal ſein Hauptzweck ſeye, ſo müſſe er auch den ihm untergebenen Accisbedienten manchen unerlaubten Vortheil geſtatten, woraus dann endlich ganz unleidentliche Bedrückungen für das Publikum entſtünden.

Man könnte zwar auch hierauf, wie mich dünkt, nicht ohne Grund antworten: der Regierung bleibe immer

immer die Macht in Händen, bei der Verpachtung ſowohl als bei der Selbſtverwaltung das Publikum gegen die Vervortheilungen der Acciseinnehmer zu ſchützen, wann ſie nur den ernſtlichen Willen dazu habe; allein ich trete dem ohngeachtet dem Hrn. Kammerrath Bergius gerne bei, wann er die Verpachtung der Acciſe mißräth, und zwar aus folgenden Gründen. So oft die Accispachtung erneuert wird, will die treu-gehorſamſte Kammer den Pachtſchilling pflichtſchuldigſt erhöhen, und die Pächter ſind auch bereitwillig dazu, wenn man ihnen nur einige kleine Vortheile dafür einräumt, die ſie dann nicht nur als ganz und gar unſchädlich für das Publikum und den Nahrungsſtand, ſondern auch ſelbſt als höchſt nothwendig zu Abſtellung der grauſamen Betrügereyen des argliſtigen Publikums und zur Vollkommenheit der Accisanſtalt zu ſchildern, und über dieſes durch ganz artige Geſchenke bei allen, welche ein Wort darein zu ſagen haben, nur allzunachdrücklich zu empfehlen und ſelbigen zugleich auf ihre Dienerpflichten zu binden wiſſen, ſo daß nicht nur der gewiſſenloſe und eigennützige Rath gerne mit einſtimmt, ſondern auch der zwar redlich denkende aber ſchwache verblendet, und der übrige kleine Hauſe überſtimmet wird. Die einmal zugeſtandene Vortheile aber werden ſo ſehr als möglich mißbraucht, und wann das Publikum darüber ſchreyet, ſo muß das größtentheils beſtochene Miniſterium dazu ſtille ſchweigen und durch die Finger ſehen, wann es von dem argliſtigen Finanzpachter nicht beſchämt werden will, der über dieſes auch oft noch Gelegenheit findet, dem Hof ſelbſten durch Geldvorſtreckungen die Hände zu binden. Und dieſe ſchädliche Folgen vermehren ſich immerfort, bis endlich das aufs höchſte getriebene Elend des Volkes ihren weitern Progreſſen von ſelbſten traurige Gränzen ſetzt. Und wenn gleich ein Necker aufſtehet, ſo

iſt

iſt er doch ganz unvermögend ihnen thätigen Einhalt zu thun. Wer hievon recht anſchauende Beiſpiele haben will, der darf nur die Gränzen zwiſchen Frankreich und der Schweiz beſuchen. Der Schweizeriſche Bauer iſt ein eben ſo getreues Bild von Wohlſtand und Glückſeeligkeit, als dieſer von gränzenloſem Elend und Volksbedrückung. Jener, als ein Ausländer, genießt das franzöſiſche Salz um die Hälfte des Preiſes, welchen dieſer als eigener Unterthan dafür bezahlen muß, und über dieſes wird der franzöſiſche Bauer, bei ſeiner großen Armuth, noch genöthiget, alle Jahre eine beträchtliche Quantität Salz aus dem Magazin abzulangen, was er in ſeiner Haushaltung davon nicht verzehren kann, am Ende des Jahres in die Dungſtätte zu werfen, und dafür wiederum friſches einzukaufen. —

So weit gehen die Folgen von Finanzverpachtungen. — Es iſt wahr, auch bei der Selbſtadminiſtration der Acciſe können ſich Mißbräuche und Bedrückungen einſchleichen, aber doch bisweilen nicht ſo leicht als bei der Verpachtung. Es iſt niemand vorhanden, der Tag und Nacht ſo darauf ſinnt, als wie ein Accispächter: und wann auch hier und dar ein Plusmacher aufſtehen will, ſo widerſetzt ſich ihm doch insgemein ein großer Haufe, der kein Intereſſe dabei hat, theils aus Rechtſchaffenheit, und theils aus Eiferſucht, weil man beſorgt, der Projektenmacher möchte ſich dadurch bei Hof zu ſehr inſinuiren, und über andere hinauf ſchwingen. — Doch genug hievon zur Anleitung des weitern Nachdenkens meiner Leſer, und genug für die Gränzen eines Wörterbuchs!

Accordiren heißt bei den Kaufleuten: 1) wann ſie ihre Rechnungen mit einander vergleichen, um zu ſehen, ob ſie harmoniren. 2) Wann die außer Zahlungsſtand ſich befindende Kaufleute ſich mit ihren

Glaubigern in der Güte abfinden und von ſelbigen einen Nachlaß an der Schuld oder doch leidentliche Zahlungsfriſten erhalten, und 3) bei der Hamburgl. Bank: wann die Kaufleute, welche Rechnung und Folio darinnen haben, in Perſon vor den Vorſtehern der Banco erſcheinen und Folio begehren, auch wenn ſie wollen, neue Procuration auf jemand andern beſtellen laſſen. Es treffen nämlich alle Jahre vor Schließung der Bank, welche am letzten December erfolgt, die Banco und Kaufleute untereinander Richtigkeit, und werden die alten Conti aufgehoben. Den 14ten Januar aber wird die Bank wiederum eröfnet, jedem Kaufmann, der es begehrt, ein neues Folium in den Bankobüchern gegeben, auf welchem ſeine Kapitalien ab- und zugeſchrieben werden. Bei der oben angeführten 2ten Art des Accordirens hat ſich ein Wechſelglaubiger wohl vorzuſehen, daß er ſich mit dem Schuldner, weder binnen der Nachſicht oder endlichen Proteſtationszeit, noch auch wann derſelbe in der Verfallzeit ausgetreten wäre, und falliret hätte, auf keinerley Weiſe in einen Accord einlaſſe, ſondern vielmehr die Zahlung beſtändig urgire, und zu rechter Zeit proteſtire, um ſeinen Regreß wider den Traſſanten und die Indoſſanten nicht zu verliehren, ſondern offen zu erhalten.

Accouder oder *Couder* heißt bei den Weingärtnern die Rebe einer Senke alſo biegen, daß das Ende derſelben gerade aus der Erde herauskommt, mit einem Worte, Fechſer ablegen.

Accouer, einem Hirſchen den Fang geben.

Acer, ſiehe Ahorn.

Acetoſa, ſiehe Sauerampfer,

Acetoſella, ſiehe Sauerklee.

Achar, ſiehe **Achiar**.

Achat, **Achatſtein**, **Agat**, **Agſtein**, **Augſtein**, lat. *Achates*, *Achata*, *Achatites lapis*, franz. *Agate* &c. ein

ein halbdurchſichtiger Edelſtein, welcher an Härte und Glätte den Jaſpis übertrifft, von keiner Feile angegriffen wird, und unter die feuerſchlagenden Steine (Pyromachi) und zwar unter das Geſchlecht der Hornſteine (Cornei) gerechnet wird. Er iſt bald mehr bald weniger durchſichtig, bisweilen auch ganz undurchſichtig, von mancherley auf ſehr verſchiedene Art durcheinander gemachten Farben, und öfters ganz kenntlichen Zeichnungen, welche Bäume, Früchte, Blätter, Wolken und Thiere vorſtellen. Wann er Bäume vorſtellt, ſo wird er Dendrachat oder Baumachat, und wann verſchiedene Farben gleichſam übereinander getragen ſind, Opal (Opalus) genennet. Karneol (Carneolus) heißt er, wann er roth oder röthlich, Chalcedonier (Chalcedonius) wann er milchfärbig und mit Wolken vermengt, und Onych (Onyx) wann er mit Streifen und Banden von mancherley Farben gezieret iſt. Iſt er aber nur mit dieſen Arten untermiſcht, ſo wird er Jaſpachat, Chalcedonachat, Achatonyx u. ſ. f. genennt. Man hat auch rothgeäderten oder Hämachat, weißgeäderten oder Leukachat.

Man verfertigt aus dem Achat bekanntlich mancherley Gefäße, Doſen, Uhrengehäuße, Degen und Meſſerhefte u. d. g.

Er findet ſich in Schleßien, Sachſen, Böhmen, Heſſen, in der Kurpfalz, im Zweybrückiſchen, Blankenburgiſchen und mehrern Orten. Die ſchönſten Sorten aber kommen aus Sicilien und Indien, beſonders aus der Provinz Camboja.

Man kann auf den Achat auch durch Kunſt allerley Zeichnungen machen, welche aber durch eine Probe von den natürlichen erkannt werden können. Man bedienet ſich hiezu im Scheidewaſſer aufgelößter Metalle, zeichnet mit einer in ſelbige eigetauchten Feder, überfährt die Zeichnung mehrmals, und läßt

den Stein jedesmal wiederum an der Sonne trocken werden. Von aufgelößtem Silber erhält der Stein eine braune Farbe, die aber nach wiederhohltem Aufſtreichen und Abtrocknen röthlich wird. Miſcht man unter das Silber den 4ten Theil Ruß und rothen Weinſtein, ſo wird die Zeichnung lichtbraun oder graubraun. Nimmt man aber ſtatt des Rußes und Weinſteins eine gleiche Menge Federalaun, (alumen plumoſum) ſo wird die Mahlerey ſchwärzlich und veilblau; vom aufgelößten Golde wird ſie lichtbraun; vom Wißmuth hingegen weißlich, und undurchſichtig. Miſchet man aufgelößtes Queckſilber und Gold durcheinander, ſo kann man damit dunkelbraun zeichnen.

Dieſe künſtliche Zeichnungen verliehren ſich im Feuer. Und wenn man den Stein mit Scheidewaſſer überſtreicht, uud 10 bis 12 Stunden an einem feuchten Ort liegen läſſet, ſo verlieret er ſeine künſtliche Mahlerey ebenfalls, welche aber nachhero in der Sonne wiederum zum Vorſchein kommt. Es wird auch unächter Achat aus Glaß verfertiget, der aber an ſeiner viel geringern Härte leicht zu erkennen iſt.

Achiar, Achar, Achia, Acia, Adſchiar, Aßia, Aſiar, *Atia*, *Atsjaar*, bedeutet bei den Indianern alle in Eßig oder Salzwaſſer, nach Art unſerer Gurken, eingemachte Früchte, welche entweder zu Brühen gebraucht, oder zu Braten, beſonders vom Geflügel, auf die Tafel geſetzt und verſpeiſet werden. Man macht ihn aus allerley Früchten, als Melonen, Meerportulack, Indianiſchen Spargel u. d. g. Den beſten aber aus Bambourohr, wovon die Holländer viel aus Perſien mit nach Europa bringen.

Achillea, ſiehe Schaafgarbe.

Achoa, ſiehe Campecheholz.

Achſe, lat. *Axis*, franz. *Axe*, iſt an einem Wagen die runde Stange, um welche ſich die Räder bewegen. An leichten Wägen werden ſie von Holz, an ſchweren Laſtwägen und Reiſechaiſen aber, um mehrerer Dauer willen, von Eiſen gemacht, und man hält diejenige für die beſten, welche aus 4 Stangen zuſammen geſchweißt, in der Mitte übereinander gelegt, dann wiederum zuſammen geſchweißt, und endlich in die Länge geſchmiedet werden.

Achtel oder Achttheil, franz. *Octave* iſt ein gewöhnlicher Lohn, welcher in Frankreich den Wechſelagenten oder Mäcklern, von denen durch ſie verhandelten Wechſelbriefen, bezahlt wird, und von hundert Livres zwey Sols und ſechs Deniers, oder den 6ten Theil eines Livre Tournois, folglich von 1000 Livres 25 Sols beträgt. Insgemein bekommt der Mäckler dieſes Accidenz doppelt, nämlich einmal von dem Verkäufer, und das anderemal von dem Käufer des Wechſels.

Acia, ſiehe Achiar.

Acidna, ſiehe Acnida.

Acipenſer, ſiehe Stöhr.

Acker wird dasjenige Land genennet, welches mit dem Pflug bearbeitet wird, und vornämlich zum Getraidbau beſtimmet iſt. Man hat bei Beurtheilung eines Ackers theils auf ſeine Lage und theils auf ſeine innerliche Güte oder die Beſchaffenheit des Erdreiches zu ſehen. In Anſehung der Lage kommt es vornämlich darauf an, ob er nicht zu tief liegt, und von den ſtehen bleibenden, und nicht wohl abzuleitenden Waſſergüſſen Schaden leidet, oder zu nahe am Walde liegt, und entweder von dem Wilde beſchädiget, oder der Sonne zu ſehr beraubet wird, und endlich auch, ob er eben oder an dem Abhang eines Berges liegt, und, wie im leztern Fall nicht ungewöhnlich iſt, durch

allzuſtarke Regengüſſe ſeines Erdreiches beraubet werden kann.

In Anſehung des Bodens aber iſt nicht nur die Beſchaffenheit des Erdreiches, ſondern auch ſeine Menge und Unterlage zu betrachten. Denn wann gleich die Oberfläche gutes Erdreich hat, aber nur auf wenige Zoll tief damit überdeckt iſt, ſo fehlt es gleichwohl an der Fruchtbarkeit gar ſehr. Ein guter Acker muß wenigſtens ¾tel Schuhe tief gute Erde haben. Iſt die Unterlage ſehr ſteinigt und zumal kalk- oder gipsartig, und nicht mit einer hinlänglichen Menge guter Erde überdeckt, ſo brennt die große Sonnenhitze den Boden zu ſehr aus, und die Saat kann nicht gedeihen; iſt aber die gute Erde dicke genug, ſo befördert eine Unterlage von Gips- und Kalkſteinen die Fruchtbarkeit gar ſehr. Wann hingegen die Unterlage aus Thon oder Letten beſtehet, ſo iſt der Acker insgemein zu kalt und feucht, weil das Waſſer, welches ſich nicht in den feſten Boden ziehen kann, darauf ſtehen bleibt. Die Beſchaffenheit des obern mit dem Pflug zu bearbeitenden Bodens kann man theils aus den darauf wachſenden Früchten, und theils aus ſeiner Geſtalt und Farbe, am beſten aber aus ſeiner Bearbeitung ſelbſten erkennen, ich werde aber hievon das Nöthige unter dem Artickel: **Erdarten**, ſo wie von der Bearbeitung unter dem Worte: **Ackerbau** vortragen.

Bisweilen bezeichnet das Wort Acker auch die Größe des Ackerfeldes, wovon unter dem Wort: **Feldmaas** das mehrere zu finden iſt.

Ackerarbeit, ſiehe Ackerbau.

Ackerbau, Feldbau, Landbau, lat. *Agricultura*, franz. *Agriculture*, *Culture*, iſt die Beſchäftigung der Menſchen, die Oberfläche der Erde zu Hervorbringung nützlicher Pflanzen zuzubereiten, dieſelbigen mit

mit dem möglichſten Vortheile darauf zu bauen und einzuerndten.

Da die Erde nicht die alleinige Nahrung der Pflanzen, ſondern vornämlich das Vehickel iſt, um ſolche den Pflanzen zuzuführen; da ferner dieſe nährende Theile ſich mit dem Wachsthum verliehren, und endlich auch keine Pflanze ohne Saamen entſtehen kann, ſo ergeben ſich hieraus von ſelbſten die vier hauptſächlichſte Verrichtungen bei dem Ackerbau, nämlich:

1) Zubereitung des Ackers zur Saat,
2) Erſetzung der abgängigen Nahrungsmittel für die Pflanzen,
3) Ausſtreuung des Saamens, und
4) Einſammlung der gewachſenen Früchte.

Ich will jeden dieſer Gegenſtände beſonders, jedoch nur ſummariſch abhandeln, weil von allen und jeden Gegenſtänden des Ackerbaues ohnehin noch unter ihren beſondern Benennungen nähere Nachrichten mitgetheilet werden müßen.

Alſo zuerſt von der Zubereitung des Ackers zur Saat.

Da der Erdboden von Natur allzuveſte iſt, ſo muß man ihn vor allen Dingen auflockern, und dadurch ſowohl für den Saamen, als für Luft, Schnee und Regen, welche ihm viele Pflanzenbeſtandtheilchen zuführen, empfänglich machen, und zugleich den Getraidwurzeln ihre Ausbreitung erleichtern. Und dieſes geſchiehet um deswillen durch den Pflug, und nicht wie in Gärten durch das Grabſcheit, weil dieſe letztere Art zu viele Zeit und Arbeiten erfordern würde.

Wenn man mit Beſtellung des Sommerfeldes ganz fertig worden iſt, das iſt im May oder Junius, ſo wird der Brach oder ungebauet liegende Acker das erſtemal umgepflüget, welches man brachen oder ſtür-

zen nennet, und woher auch der Junius den Namen des Brachmonats erhalten hat. Iſt es möglich, ſo muß man dieſes Geſchäft alsdann vornehmen, wann der Acker nicht allzufeucht noch allzutrocken iſt, weil es dadurch ſchon erleichtert wird. Einige behaupten, daß man dieſes erſtemal nur ganz ſeicht zu ackern brauche, wo hingegen andere dafür halten, daß man da gleich am tiefſten pflügen müſſe, damit der allenfalls herauf kommende fremde Boden bis zur Saatzeit noch recht brauchbar werden möge. Mir gefällt dieſe letztere Meinung beſſer als die erſte, nur iſt zu bedenken, daß es nicht allemal möglich ſeye ihr zu folgen, weil man bei dem Brachen noch einen allzuveſten Boden vor ſich hat, welcher eine recht günſtige Witterung erfordert, wenn man ihn gleich das erſtemal ſoll tief genug pflügen können.

Nach einigen Wochen, kurz vor dem Anfang der Erndte wird dieſer Acker gewendet, das iſt: zum zweytenmal gepflüget, und wohl geeget, und wenn man wegen allzuhäufiger Geſchäfte dazu kommen kann, zwiſchen der Winter- und Sommererndte zum drittenmal herum gearbeitet, welches man das Rühren nennet. Dieſes letzte Geſchäft iſt indeſſen, obgleich nützlich, doch nicht nothwendig, und geſchiehet auch ſelten, das Wenden hingegen iſt um ſo unentbehrlicher, weil auſſerdeme das Feld bis zur Saatzeit wiederum zu feſte und vom Unkraut völlig überwachſen werden würde. An einigen Orten wird das Wenden auch Zwiebrachen genennet. Endlich im September bis in die Mitte des Oktobers wird der nöthige Dung auf den Acker geführt, ſogleich auseinander gebreitet, dann untergeackert, nach einigen Tagen darein geſäet und der Saame eingeeget, und dieſes iſt die gewöhnliche Zubereitung des Ackers zur Winterſaat. Der mit der Winterfrucht geſtandene Acker wird, wann er in dem nämlichen Jahre noch eine

Frucht

Frucht tragen ſoll, gleich nach vollendeter Winterernd⸗te herumgeackert oder geſtürzt, und dann mit Rüben (welche man eben deswegen Stoppelrüben oder an andern Orten Waiſchrüben nennet) oder auch mit ei⸗nem zum Viehefutter beſtimmten Gemiſch von Ha⸗ber, Wicken u. d. g. beſaamet, welches vor Win⸗terszeit noch benutzet werden kann. Will man aber in dem nämlichen Jahre keine Rüben mehr darauf ſäen, ſo wird er gleichwohl, aber erſt nach beſtell⸗ter Winterſaat, noch geſtürzet, um in dem darauf⸗folgenden Frühejahre die Sommerſaat zu erleichtern, und das Verweſen der Stoppeln zu befördern. In dem darauffolgenden Frühejahr, und zwar in den Monaten März, April, und nach Beſchaffenheit der Witterung, auch im May, wird dieſes Feld, wo nicht zweymal, doch wenigſtens einmal gepflügt und mit Sommerfrüchten beſäet.

Winterfrüchte werden diejenige genennet, deren Saa⸗me noch vor Winters ausgeſäet wird, und alſo den Winter hindurch in der Erde liegen bleibt, und die⸗ſe beſtehen in Waizen, Dinkel oder Spelt, Korn oder Roggen, Wintergerſte, und Winterrübſaamen; zu den Sommerfrüchten hingegen, welche erſt im Frühejahr ausgeſäet werden, gehören: Gerſte, Ha⸗ber, Buchwaizen, Erbſen, Linſen, Wicken und Bohnen. Auch werden Hanf und Leinſaamen bis⸗weilen mit Vortheil in das Sommerfeld, meiſten⸗theils aber in die Brache geſäet.

Bisweilen wird der Acker nach dem Pflügen noch mit einer Walze überfahren, theils um in ſchwerem Boden die allzugroß gebliebene Erdſchollen zu zer⸗drücken, welches beſonders nöthig iſt, wann der Acker allzutrocken gepflüget werden mußte, und theils in allzuloſem Erdreich nach vollbrachter Saat, um ſelbigem den nöthigen Grad von Feſtigkeit zu geben. In ſehr feſtem Boden kann man auch öfters mit der

Walze ſelbſt nicht auslangen, ſondern der fleißige Landmann muß ſich gefallen laſſen, die allzugroße und allzufeſte Erdſchollen mit der Hacke oder einem langen Hammer zu zerſchlagen, welches auch an vielen Orten würklich geſchiehet, und nicht blos ein müßiger Gedanke von mir iſt.

Was bei dem Pflügen ſelbſt zu beobachten iſt, muß man unter dem Wort: **Pflügen** ſuchen.

Es iſt nicht nothwendig, den Acker immer auf dieſe nämliche Art zu beſtellen, und alle 3 Jahre brach liegen zu laſſen, ſondern man kann ihn bisweilen nur in 4 oder 5 Jahren einmal dazu ausſetzen, auch wohl unter gewiſſen Umſtänden, alle Jahre anbauen. Ich muß mich aber über dieſen Gegenſtand unter dem Artickel: **Brache** ohnehin weiter ausbreiten, und erſpahre alſo hier den Raum.

Die Erſetzung der abgängigen Nahrungsmittel für die Pflanzen erfolgt theils von ſelbſten, wann der Acker durch das Pflügen geſchickt gemacht wird, ſolche durch Regen, Schnee und aus der Luft an ſich zu ziehen, und theils wird ſie durch Kunſt bewürkt und vollendet. Dieſes letztere geſchiehet wiederum auf zweyerley Art, nämlich durch die Beſſerung und Düngung. Die Beſſerung, wovon unter der eigenthümlichen Benennung mit mehrerem gehandelt werden ſolle, beſtehet in einer gänzlichen Veränderung der Beſtandtheile des Erdbodens und ihrer fehlerhaften Miſchung, durch Beimiſchung fremder Erdarten, die Düngung aber blos in einer Vermehrung der Nahrungsſäfte durch Beimiſchung der gewöhnlichen Düngermaterien, welche unter dem Wort: **Dünger** weiter beſchrieben werden ſollen. Hier aber merke ich von dem Beimiſchungsgeſchäfte ſelbſten folgendes an.

Wann

Wann der Miſt in der Grube den Grad von Fäulniß erreichet hat, der nahe an die Verweſung gränzt, ſo muß man ihn bald auf den Acker führen, ehe er allzukurz, und dadurch ſchwer aufzuladen wird. Dieſes iſt die Zeit ſeiner Reife, und man muß alſo die Einrichtung ſo machen, daß zu der Zeit, wo der Acker den Dung erfordert, ſolcher zur Ausfuhr reif ſeye. Da nun bei dem nach und nach ſich ſammlenden Dünger eine vollkommene Gleichheit in der Reife unmöglich iſt, ſo muß man in der Dunggrube den oberſten abheben, und zuerſt den unterſten und älteſten auf das Feld führen. Da der meiſte Dung im Winter gemacht wird, indeme im Sommer das Vieh theils auf der Weide, und theils eingeſpannet iſt, und zu Feldgeſchäften gebraucht wird, folglich ungleich weniger Zeit im Stalle zubringt als im Sommer, ſo macht ſich dieſe Einrichtung faſt von ſelbſten. Man darf nur bald nach dem Anfang des Jahres den reifſten Dünger auf die Wieſen führen, ſo wird der übrige bis auf den Herbſt auch reif genug für das Ackerfeld werden. Und eben im Herbſt iſt die vortheilhafteſte Zeit das Winterfeld zu düngen, und man wird am beſten thun, wenn man den Dünger kurz vor der Saatzeit auf den Acker führt, ſogleich ausbreitet und unterackert, damit er nicht, wo er lange liegen bleibt, durch die Sonne ausgeſogen, und ſeiner beſten Kräfte beraubet wird.

Ich halte aber den Herbſt für die beſte Zeit, den Acker zu düngen, nicht, wie andere Schriftſteller glauben, als ob der Dünger im Winter beſſer faule, und ſich mit der Erde leichter vermiſche als im Sommer; denn dieſes gehet offenbar im Sommer beſſer von ſtatten, ſondern weil bei der Kälte ſeine fette Theile beſſer in der Erde bleiben, und nicht ſo leicht ausdünſten, ſondern von den jungen Wurzeln des keimenden Saamens bald ausgeſogen werden, und vor-

vornämlich auch, weil der friſche Dünger den Acker mehr erwärmt, und die Saat ſtärker treibt.

Auch verurſacht der zu frühe untergeackerte Miſt, daß ſich das Brachfeld ſehr mit Gras und Unkraut überwächſt, und dadurch die vorhergegangene Ackerarbeit faſt unmerklich wird. Schade iſt es dahero, daß man bei einer weitläuftigen Feldwirthſchaft nicht leicht die erforderliche Zeit finden kann, nach vollbrachter Erndte den Dünger erſt auf das Land zu fahren, und gleichwohl noch zur Saat zu ackern, ſondern oft den ganzen Sommer über jeden müßigen Tag dazu verwenden muß, um Dünger auf den Acker zu führen, und alſo aus Noth die anerkannte Regel nicht zu beobachten.

Unter ſolchen Umſtänden hat Hr. von Pfeifer (im Lehrbegrif ſämtlicher ökonomiſcher und Kameralwiſſenſchaften) angerathen, einen Theil des Miſtes auf die Wendfahre oder das zweyte Pflügen zu bringen, welches auch in ſo ferne angehet, als er im Vorhergehenden gefordert hat, daß man den Acker nachhero noch rühren, und dann erſt zur Saat pflügen, und folglich viermal ackern ſolle.

Hiergegen wandte der ungenannte Verfaſſer der dieſem Buche angehängten Anmerkungen ein: es ſeye nöthig, daß die zweyte Furche, es ſeye Wende-oder Rühreſurche, wohl geeget werde. Wenn nur der Miſt, welcher auf dieſe Furche gefahren werde, nicht außerordentlich kurz ſeye, ſo ſchleppe ihn die Egge zuſammen und auf die Oberfläche. Verf. Laſſe ihn alſo auf die Brache führen und befinde ſich beſſer.

Ich erinnere hierbei nur kürzlich, daß wann der Dünger ſchon bei Stürzung des Brachfeldes untergeackert wird, derſelbe bei dem Wenden deſſelben noch nicht ganz verweſet, und mit dem Erdboden vereiniget ſeyn könne, ſondern größtentheils noch in ſeiner vorigen Geſtalt herauf geackert werde, woraus zwey nach-

nachtheilige Folgen zugleich entſtehen. Einmal muß das Egen des Ackers unterlaſſen werden, oder mit der nämlichen Beſchwerde verknüpft ſeyn, welche doch dadurch vermieden werden ſollte, und hauptſächlich wird der Dünger, welcher doch in der Erde verdeckt bleiben ſollte, durch das Wenden auf die Oberfläche gebracht und bleibt der ihn verzehrenden Sonne bis zur Saat, und alſo zu lange, ausgeſetzt. Denn wenn man den Acker bald nach dem Wenden rühren laſſen wollte, ſo würde der Miſt zwar dadurch wieder mit Erde bedecket, durch den Saatpflug hingegen abermal heraufgeſchaffet werden, welches doch nicht ſeyn darf. Wenn man hingegen den Dung bei dem Wenden zum erſtenmal unterackert, ſo muß man den Acker vor der Saat nothwendig noch einmal rühren, wenn man nicht den nämlichen Fehler begehen, und den Miſt durch den Saatpflug wiederum auf die Oberfläche bringen will. Es iſt mithin in allem Anbetracht am beſten, wenn man den Miſt erſt bei der Saat unterackert. Iſt man aber genöthiget, ſolches früher zu thun, ſo halte ich es doch für beſſer, wenn es erſt bei dem Wenden als ſchon bei dem Stürzen geſchiehet, weil es für den Dung immer unſchädlicher iſt, wann er zwiſchen dem Rühren und der Saat, folglich im ſpaten Herbſt, als wann er frühe im Sommer zwiſchen dem Wenden und der Saat auf der Oberfläche blos liegt. Wer übrigens ſeinen Dünger frühezeitig auf das Feld ſchaffen muß, dem iſt zu rathen, die naſſen und kalten Aecker früher zu befahren als die hitzigen und trockenen, weil der Miſt in dieſen ſeine Wirkſamkeit geſchwinder verliehrt als in jenen.

Wann der Acker nicht ſehr mager iſt, ſo iſt es oft genug, ihn alle 3 Jahre einmal zu düngen, und das Sommerfeld wird alſo gar nicht gedüngt. Im entgegen geſetzten Fall aber iſt es ebenfalls am räthlich-

lichſten, den Miſt kurz vor der Sommerſaat hinaus- zuführen.

Muß man ſich, aus Mangel des Miſtes, zu Düngung ſeiner Aecker des Schaafpferges oder Hordenſchlags bedienen, ſo muß es vor der Saat geſchehen, und derſelbe gleich darauf untergepflüget werden; auch dauret ſeine Würkung nur ein einziges Jahr. Manche pflegen ihn zwar auch auf die Saat zu ſtellen, alleine ich halte es niemal für räthlich, weil dabei Glück oder Unglück blos allein von dem Zufall abhängt. Dann wollte man den Pferg bei naſſem Wetter auf die junge Saat ſtellen, ſo würde ſie von den Schaafen in die Erde getreten und ruiniret werden; ſtellt man ihn aber bei trockenem Wetter darauf, und es fällt nicht bald hernach ein Regen ein, ſo verbrennt die Saat und kann eben ſo wenig gedeihen. Daß man übrigens auf kalte Felder hitzigen und auf hitzige Aecker kalten und fetten Miſt führen müſſe, verſtehet ſich von ſelbſten.

Die erforderliche Quantität Düngers beſtehet nach den meiſten und beſten Erfahrungen für einen Morgen Landes von 360 bis 400 rheinländiſchen Quadratruthen und von mittelmäſiger Qualität in 12 vierſpännigen Fuhren wohl verfaulten und fetten Miſtes, von den übrigen weniger gemeinen Düngerarten aber will ich die Doſis bei ihrer eigenthümlichen Beſchreibung anzeigen.

Von dem 3ten und 4ten Gegenſtand des Ackerbaues, nämlich den Geſchäften bei der Saat und Erndte wird unter den Artickeln: **Säen** und **Erndten** ohnehin mit mehrerem gehandelt werden, und ich merke dahero hier nur noch an, daß zwiſchen der Saat und Erndte die Aufmerkſamkeit des Landmanns weiter nichts leiſten kann, als durch das Ausjäten den Acker von dem allenfalls überhand neh-

men-

menden Unkraut zu reinigen, das zu frech wachſende und dadurch der Gefahr ſich umzulegen und zu faulen ausgeſetzte Getraid abzuſchrupfen, bei allzugroßer Dürre dem Acker durch das Wäſſern zu Hülfe zu kommen, und bei allzuſtarker Näſſe das Waſſer von der Saat abzuleiten. Von den letztern 3en Gegenſtänden findet man das Nöthige unter den Artickeln: Abſchrüpfen, Wäſſern und Ableiten. Von dem Ausjäten des Unkrauts aber iſt zu merken, daß ſolches nicht anders als durch Menſchenhände geſchehen könne, daß man hierzu die Zeit nach einem eingefallenen Regen wählen müſſe, weil ſich außerdeme das Unkraut nicht mit der Wurzel ausreiſſen läſſet, und daß man hierzu Leute auswählen müſſe, welche das Unkraut von den Getraidpflanzen wohl zu unterſcheiden wiſſen. Es wäre für den Beſitzer vieler Aecker allzukoſtbar, wann er zu dieſem Geſchäfte Leute für Geld beſtellen ſollte, und es iſt genug, wenn man die weibliche Dienſtbothen bei müßigen Stunden dazu anhält. Auch giebt es in allen Dörfern Leute, welche etwas Viehe und doch nicht genug Futter dazu haben, und das Unkraut gerne umſonſt ausjäten, und in großen Bünden nach Hauſe bringen, wenn man es ihnen nur erlaubt. Das ganze Geſchäfte des Ackerbeſitzers ſchränket ſich alſo darauf ein, zu Zeiten nachzuſehen; ob die ſogenannte Grasmädchen ſeinem Getraid keinen Schaden zufügen, und wenn das Getraid einmal zu hoch iſt, ihrer Geſchäftigkeit Einhalt zu thun. Dieſe Art, die Aecker von Unkraut zu befreyen, iſt an vielen Orten, beſonders in Schwaben ſo ſehr gewöhnlich, daß man im Frühjar und Sommer die Felder allenthalben mit Grasmädchen beſetzet findet, welche unter beſtändigem Geſang und wechſelsweißen Unterredungen, in kurzer Zeit eine faſt unglaubliche Menge Gras ausrupfen, in ihre auf dem Rücken hängende Grastücher werfen, und in

großen

großen Bünden nach Hauſe tragen, und es iſt eine ſchon beſtimmte Erforderniß einer fleißigen Viehmagd, auch im Dienſt des reichen Bauern, daß ſie Morgens, Mittags und Abends jedesmal eine oder zwo Stunden auf das Feld gehet, ihren großen Bund Gras nach Hauſe trägt und dem Viehe zum Futter vorlegt. In manchen Gegenden hingegen will dieſe Methode durchaus keinen Beifall finden, theils aus Bequemlichkeit der Weibsleute, und theils aus Eigenſinn der Ackerbeſitzer, welche beſorgen, es möchten ihre Früchte dadurch verderbet werden, und ſolche lieber unter dem Unkraut erſticken laſſen.

Zu der geſammten Lehre vom Ackerbau gehört endlich noch die Kenntniß von der Beſchaffenheit der Erde, von dem Weſen und Wachsthum der Pflanzen, von der beſondern Eigenſchaft und eigenthümlichen Behandlung aller Getraidarten, von den dem Ackerbau ſchädlichen Zufällen, und von Einſchließſung der Aecker durch Hecken, Zäune, Mauern und Gräben, wovon unter den Artickeln: Erde, Pflanze, Getraid, ſchädliche Zufälle und Einſchließſungen ausführlich gehandelt werden ſolle.

Es iſt nun noch übrig die zwo Fragen kürzlich zu berühren: Iſt der Ackerbau einer Verbeſſerung fähig und bedürftig? und welches ſind die Mittel dem darniederliegenden Ackerbau in einem Lande aufzuhelfen?

In Anſehung der erſten Frage halte ich dafür, daß in den meiſten Gegenden Deutſchlandes die eingeführte Art des Ackerbaues gar wohl manche Verbeſſerungen leide und bedürfe; daß man aber ſein Augenmerk faſt ganz allein auf die beſondere Lage, Verfaſſung und Gewohnheiten des Ortes richten müſſe, und nicht viel in das Allgemeine davon ſagen könne, weil nicht nur jede Gegend, ſondern faſt jedes einzelne

zelne Ackerfeld eine eigenthümliche Behandlung erfordert, wann es den möglichſten Nutzen bringen ſolle. Wer die zur Zeit bekannte Theorie unſeres deutſchen Getraidbaues wohl inne hat, und nur mit einem mäßigen Beobachtungsgeiſte begabt iſt, dem wird es inzwiſchen nicht ſchwer fallen, das Fehlerhafte des in ſeiner Gegend eingeführten Ackerbaues ſamt den Verbeſſerungsmitteln zu entdecken, wann anders nicht beſondere unabänderliche Verhältniſſe die Verbeſſerung unmöglich machen. Soll aber die Verbeſſerung nicht weniger als die Erfindung einer ganz neuen allgemeinen Theorie des Ackerbaues zum Gegenſtande haben, ſo halte ich ſie faſt für unmöglich, da unſere dermalige Theorie das Reſultat einer mehr als eintauſendjährigen Beobachtung und Erfahrung der weiſeſten und klügſten Völker iſt. Es haben zwar manche den kühnen Gedanken gehabt, ſo etwas zu leiſten, aber allezeit mit ſehr geringem Erfolg, wie unter den Rubricken: Tulliſche Methode und Kretzſchmeriſche Methode ausführlicher vorgetragen werden ſolle.

Die Mittel, einem darniederliegenden Ackerbau aufzuhelfen, gründen ſich zwar abermal wieder hauptſächlich auf die Lokalverfaſſung, doch laſſen ſich im Allgemeinen folgende Anſtalten dazu angeben, als: Anbau öde liegender Aecker, Wieſen und Viehweiden; Abſchaffung der allzu häufigen Brach- und Ausbaufelder; Einführung neuer, noch ganz unbekannter, oder doch nicht hinlänglich bekannter nützlicher Produkte, als Hanf, Flachs, beſondere Arten von Rüben, Mohn, Anis, Taback, Reiß, Weid, Krap, Safran, Saflor, türkiſchen Waizen u. d. g. jedoch nur in ſo ferne die bereits einheimiſche Ackergewächſe nicht einen höhern Ertrag abwerfen, oder vielleicht nicht hinlänglichen Abſatz mehr finden ſollten. Ferner die Ausbreitung der Viehezucht, als der Hauptſtütze des Ackerbaues,

durch Anbau allerley Arten von Klee und andern Futterkräutern; Einführung neuer Arten von Dunger, und endlich Hinwegräumung der dem Ackerbau in Wege ſtehenden Hinderniſſe, theils von Seiten der Zehendherrn, und theils von Seiten der Kommunitäten, wodurch der Bauer abgehalten wird, ſeine Felder ſo zu behandeln, wie es der beſtmöglichſte Ertrag derſelben erfordert; und zuletzt auch durch Aufhebung der ſo ſchädlichen und nur allzugewöhnlichen Fruchtſperren, und anderer fehlerhaften Policeyanſtalten. Ich muß es aber hier bei der bloßen Angabe der Rubricken bewenden laſſen, weil jede derſelben ihre beſondere Ausführung nach alphabetiſcher Ordnung ohnehin erhält.

Bisher war das allzuhäufige Wildbret eine der allerwichtigſten Hinderniſſe des Ackerbaues in vielen Gegenden. Alleine da in unſern Tagen die Regenten, deren Hauptbeſchäftigung vorhin die Jagd war, ſich thätig beeifern, die Wohlfahrt ihrer Unterthanen zu befördern, und ſich wechſelsweis an Menſchenfreundlichkeit zu übertreffen, ſo wird man bald einen Fürſten, der ſeine Hirſche höher achtet, als ſeine Bauren, unter die ſeltene Erſcheinungen rechnen können.

Ackerbeete werden bald breit, bald ſchmal, bald hoch und bald niedriger gemacht. Die breite und niedrige Ackerbeete ſind für den Fruchtbau an und vor ſich vortheilhafter als die ſchmale und hohe, weil ſich auf jenen Regen und Sonnenſchein mit mehr Gleichheit über die Früchte verbreitet, und weil auf dem Rücken des Beetes mehr und beſſeres Getraid wächſet als in den Furchen. Allein auch die Figur der Ackerbeete hängt nicht immer von der Willkühr des Landwirthes ab, ſondern er muß ſich auch damit nach der Lage und Beſchaffenheit ſeines Ackers richten, und in naſſen Gegenden ſchmale und hohe Beete machen,

und

und die Furchen dazwiſchen fleißig ausſtreichen, um dem Waſſer einen Abzug zu verſchaffen, oder wenigſtens einen Theil des Beetes davon zu befreyen. Oder wenn ein Acker nur 5 bis 6 Zoll dick guten Boden, und unter demſelben einen mulm oder ſteinigten Grund hat, ſo muß man ebenfalls ſchmale und hohe Beete machen. Denn wenn man durch das Zuſammenpflügen die tragbare Erde nur um die Hälfte erhöhet, ſo können die Getraidwurzeln tiefer eindringen, die nöthige Feuchtigkeit verlieret ſich nicht ſo gar geſchwinde, und die Fruchtbarkeit wird dadurch würklich namhaft vermehret. Die Hauptregel iſt alſo: im naſſen erdſeichten Boden mache man ſchmale und hohe, auſſerdeme aber breite und niedrige Beete; mehrere Regeln aber laſſen ſich im Allgemeinen nicht wohl angeben, ſondern müſſen aus Lokalverſuchen und Erfahrungen abgeleitet werden.

Ackermaaß, ſiehe Feldmaaß.

Ackermeſſer, ſiehe Boriſche Maſchine.

Ackern, ſiehe Pflügen.

Ackerſalat, ſiehe Lactuk.

Ackertheil, ſiehe Erbkux.

Ackerwäſſerung, ſiehe Wäſſern.

Ackerwerkzeug, ſiehe Schiff, oder Geſchirr.

Ackerwirbel, ſiehe Werre.

Ackerwählen iſt eine in Oſtfriesland und der benachbarten Gegend gewöhnliche Art Beſſerung, welche zum Zweck hat, den in der Unterlage eines Ackers befindlichen guten Boden in die Höhe, und dagegen die untaugliche Erde in die Tiefe zu bringen. Sie findet alſo nur bei ſolchen Aeckern ſtatt, welche in einer nicht allzutiefen Unterlage gute Erde haben, welches man daraus am beſten beurtheilen kann, wenn man dieſelbige entweder mit dem Erdbohrer unterſucht, oder an unterſchiedenen Orten des Ackers 2 bis 3 Schuhtiefe Gruben eingräbt und nachſiehet,

ſiehet, wie die Erdſchichten beſchaffen ſind, und mit- einander abwechſeln. Bei der Arbeit ſelbſten aber verfährt man alſo: Man nimmt von dem ganzen Acker ein Quadrat nach dem andern vor die Hand, gräbt ſolches in der Mitte auf, und wirft die gute Erde zur rechten und linken Hand, die ſchlechte Erde aber oben und unten aus, bis man ſo viele gute Er- de ausgehoben hat, als zur hinlänglichen Bedeckung des Quadrats erforderlich iſt, alsdann wird die loſe Erde zuerſt wieder in die Grube geworfen, und auf dieſe die gute Erde geſchlagen, auf ſolche Art die ganze Grube eingefüllet, und eingeebnet, und als- dann ein anderes Quadrat auf die nämliche Art be- handelt. Da aber dieſe Arbeit ziemlich müheſam und koſtbar iſt, ſo muß man vorhero wohl überlegen, ob der davon zu erwartende Nutzen den Aufwand wiederum hinlänglich erſetzen könne, und das Ge- ſchäfte ſelbſten nur zu einer ſolchen Zeit vornehmen, wo man entweder ſeinem Geſinde keine einträglichere Beſchäftigung geben, oder aus Mangel an beſſerm Verdienſt, wohlfeile Taglohnarbeiter erhalten kann.

Ackerwurz, ſiehe Kalmus.

Acnida, Acidna, Virginiſcher Hanf, ſiehe Hanf.

Acomas iſt einer der gröſeſten, ſchönſten und nutzbarſten Bäume in den Antilliſchen Inſeln, der ein vortrefli- ches Bauholz giebt. Man macht davon Balken 60 Fuß lang, und von 18 Zoll im Diameter. Er wächſet in ſandigem Boden, und hat lange glatte Blätter. Die Rinde iſt wie an unſern Eichen. Sein Holz iſt gelb wie Buchsbaum. Die Frucht, welche überaus gelb, von der Gröſe einer Olive und ſehr unangenehmer Bitterkeit iſt, giebt den Holztauben eine angenehme Nahrung. Man hat noch eine gerin- gereund kleinere Art die weniger genutzet wird.

Acoſti, ſiehe *Coſti*.

Aere iſt ein in Frankreich und England gebräuchliches Feldmaas, beiläufig was in Deutſchland ein Morgen Ackers genennet wird; ſeine Größe aber iſt, nach den unterſchiedlichen Provinzen, eben ſo verſchieden, als der Gehalt der deutſchen Morgen.

Acrements heißen bei den Franzoſen gewiſſe Arten von Ochſen- und Kühhäuten, welche von dem ſchwarzen Meer her nach Conſtantinopel gebracht werden. Sie ſind etwas geringer, und etwa um einen Viertelspiaſter wohlfeiler als die ſogenannte Premiers Couteaux, oder Häute die vom Julius bis November abgezogen werden.

Acriviola, ſiehe Kreſſe.

Actien, fr. *Actions* ſind nichts anders als Schuldſcheine über die in errichtete Handlungskompagnien eingelegte Kapitalien, welche man nach Gutbefinden an einen andern verhandeln kann, auf deſſen Namen hernach das Kapital bei der Handlungskompagnie geſchrieben wird. Der Inhaber einer ſolchen Actie, welcher in Holland ein Actioniſt, und in Frankreich Actionaire heißt, erhält bei Austheilung des Gewinnſts oder Ueberſchuſſes, welchen die Kompagnie aus ihrem Handel gezogen hat, den ſein Kapital betreffenden Antheil nach Maasgab der beſondern Einrichtung und Fundationsartickel der Geſellſchaft. Doch giebt es auch Actien, welche keinen Antheil an dem Dividenten haben, ſondern alle Jahre mit gewiſſen feſtgeſetzten Procenten abgefunden werden, die Kompagnie mag viel oder wenig gewinnen oder verliehren. Dieſe Actien ſind insbeſondere in Holland, England, Frankreich und Dännemark bei den Oſt- und Weſtindiſchen, Süd- und andern privilegirten Handlungskompagnien eingeführt.

Eine Actie bei der Holländiſch-Oſtindiſchen Kompagnie beträgt 500 Pfund Flämiſch oder 3000 fl. bei der Weſtindiſchen Geſellſchaft aber 6000 fl. Bankogeld.

Actienhandel. Der Actienhandel iſt derjenige, welcher mit Actien getrieben wird, gleichwie die, ſo ihn treiben, Actienhändler heißen.

Da der Gewinn, welchen die Handlungskompagnien aus ihren Geſchäften ziehen, nicht allzeit gleich iſt, ſondern durch Glücks- und Unglücksfälle zu ſteigen und zu fallen pfleget, ſo iſt auch der Preiß der zum Verkauf kommenden Actien oder Antheilszettel nicht allzeit gleich. Hauptſächlich ſteigt oder fällt der Preiß der Actien, nachdem eine Handlungskompagnie Glück hat, oder ihren Kredit verliehrt. Der Kredit einer Kompagnie beruht auf der guten und klugen Verwaltung, muß aber nichts deſto weniger auch zugleich von dem guten Glück unterſtützt werden. Ja zuweilen ſteigen und fallen die Actien geſchwind, wann etwa gute oder böſe Zeitungen aus den Ländern, wohin die Handlung gehet, und von denen daher zu erwartenden Retourſchiffen einlaufen, z. E. daß einige Retourſchiffe unterweges zu Grunde gegangen, oder von den Seeräubern weggenommen worden, oder daß in dem Lande ſelbſt ein ſchwerer Krieg der Kompagnie zum Schaden und Nachtheil entſtanden. Sonderlich hanget in Holland der Preiß der Actien oft nur von dem geringſten ſich ausbreitenden Gerüchte vom Kriege und Frieden ab. Hingegen in England rühret ſolcher gemeiniglich davon her, wann wenig oder viel Geld auf dem Platze iſt, wann die Schiffe, welche die Kompagnie in der See hat, glücklich ankommen, oder verlohren gehen, und wie die Waaren gut oder ſchlecht verkaufet werden.

Obgedachte unglückliche Zeitungen werden zuweilen von einigen Kaufleuten und Actienhändlern mit Fleiß erdichtet, welches dann diejenigen, die ſolche Actien haben, furchtſam und glaubend machet, daß die Kompagnie das Jahr ſchlechte Austheilung machen werde, daher ſie ſich zum Verkaufe derſelben entſchlie-

ſchließen, und dadurch das gewiſſeſte zu nehmen gedenken, folglich öfters für 400 fl. verkaufen, wofür ſie ſonſt, wenn ſie die Zeit und das Glück abgewartet hätten, wohl 500 fl. und noch mehr hätten bekommen können. Die ihnen nun ſolche um einen niedrigen Preiß abhandeln, verkaufen ſie hernach auf beſſere eingelaufene Zeitung, die ſie ebenfalls manchmal nur erdichtet haben, um ſo viel höher, ſonderlich wann die Schiffe würklich wieder nach Hauſe kommen, und Zeitungen mitbringen, daß der Handel gut geweſen.

Man bedienet ſich, wenn man die Actien der Oſtindiſchen Kompagnie in Holland kaufen will, faſt allezeit der Unterhandlung eines Mäcklers, und wann die Parthey geſchloſſen iſt, ſo läßt der Verkäufer ſolche gleich in dem Buch der Kompagnie dem Käufer zuſchreiben, unterzeichnet auch zugleich unter ſeiner Hand vor den Direktoren eine Quitanz, kraft welcher er ſein Recht dem Käufer überträgt; hingegen muß er die Parthey gleich in Banko abſchreiben laſſen, oder der Transport iſt null und nichtig. Der Mäcklerlohn wird gemeiniglich mit 6 fl. für eine Actie von 3000 fl. halb von dem Käufer und halb von dem Verkäufer bezahlt. Die Actien der Weſtindiſchen Kompagnie in Holland kann man auf eben dieſe Weiſe, wie nur von der Oſtindiſchen Kompagnie gemeldet worden, kaufen; für Transport und Abſchreibung von jeder Parthey, werden 3 fl. 18 Stüver, und für Mäcklerlohn 6 fl. bezahlet, wovon der Verkäufer und Käufer ein jeder die Hälfte bezahlen.

Etliche verhandeln auch ſolche Actien nicht gleich wieder, ſondern warten damit die Zeit der Austheilung ab, da denn die Kompagnie zuweilen 30, 40, und mehr Procent unter die Intereſſenten austheilet, woraus dann offenbar iſt, daß der Actienhandel oft großen Gewinn bringt.

Weil alſo der Actienhandel in einem beſtändigen Ein- und Verkaufe der Actien beſtehet, ſo kann er ohne großen Vorrath baaren Geldes getrieben werden, indem der, welcher einmal einige Actien verkaufet, durch deren Vertrieb wieder neue einzukaufen in den Stand geſetzet wird.

Da er nun alſo kein großes Kapital erfordert, oft aber großen Gewinn bringt, ſo kann man ihn mit gutem Fuge unter die vortheilhafteſte Handlungsarten zählen.

Und ſolchemnach darf man ſich nicht wundern, daß in den See- und andern Städten mit den Actien ein großer Handel getrieben wird. Inſonderheit iſt der Actienhandel einer der wichtigſten, welcher auf der Börſe zu Amſterdam und in den andern Städten der vereinigten Niederlande, wo Kammern der Oſtindiſchen Kompagnie ſind, getrieben wird; es giebt daſelbſt ſogar eine Menge Leute, welche blos von dieſer Handlung leben, und ſich damit bereichern.

Activhandel nennet man insgemein diejenige Art zu handeln, da ein Staat ſeine eigene entbehrliche Produkte ſelbſten in andere Länder ausführt und die Waaren der Ausländer, oder ihr baares Geld dagegen abholt. Wenn hingegen dieſe Waaren von den Ausländern eingebracht, und die einheimiſche Produkte dagegen abgeholet werden, ſo iſt es ein Paßivhandel.

Man verſtehet aber auch oft unter Paßivhandel, wann der Staat die von den Ausländern erkaufte Waaren mit ſeinen entbehrlichen Produkten nicht ganz bezahlen kann, ſondern noch baares Geld darauf legen muß, und alſo im Handel verliehrt; wo hingegen der umgewandte Fall ebenfalls Activhandel genennet wird.

Der Activhandel iſt dem Staat allemal vortheilhaft und der Paßivhandel nachtheilig, dem Kaufmann aber kann dieſer eben ſo einträglich ſeyn als jener;

jener; und daher kommt es auch, daß dieſe Benennungen unter den Kaufleuten nicht ſo gewöhnlich ſind als in der Handlungspolitik.

Adamavoikoſt, ſiehe Adamsholz.

Adamsapfel, Paradiesapfel, Cumien, lat. *Pomum Adami*, *Malum Aſſyrium*, franz. *Pome d'Adam*, iſt eine pomeranzenähnliche, aber etwas größere Baumfrucht, mit einer dunkelgelben, faſt braunen, ſehr unebenen Haut. Das Fleiſch, der Saft und die Kerne ſind faſt wie bei den Citronen, aber ſchwächer vom Geruch und nicht ſo wohlſchmeckend. Der Baum iſt in Spanien, Portugal und Italien häufig, und findet ſich auch in deutſchen Orangerien, verdient aber die Wart und Pflege nicht, da ſeine Frucht den Pomeranzen und Citronen lange nicht beikommt; wann aber letztere auf einen ſolchen Stamm okuliret werden, ſo bekommen ſie leichter, tragen beſſer und können die Kälte eher vertragen.

Adamsfeigenbaum, ſiehe Feigenbaum.

Adamsholz, *Adamavoikoſt*, iſt eine Art Ebenholz, welches ſich in Rußland, und beſonders bei Aſtrakan häufig in der Erde findet. Es iſt ſchwarz und ſteinhart.

Adatis, eine Art ſehr feinen Oſtindiſchen Cattuns oder Netteltuchs, welches zu Bengala vorzüglich ſchön bereitet wird. Das Stück iſt 10 Ellen lang, und ¾ Ellen breit.

Addreßcomtoir heißt die Schreibſtube eines Kaufmannes oder ſonſtigen Mannes, der ſich damit beſchäftiget, den Leuten mit allerley nützlichen Nachrichten, z. E. von verlohrnen oder gefundenen Sachen u. d. g. an die Hand zu gehen.

Addreſſe iſt bei einem Wechſel die Anzeige, bei wem man ſich um die Zahlung deſſelben zu melden habe, oder auch des Orts, an welchem der Ausſteller des

Wechſels zur Verfallzeit anzutreffen ſeyn wird und die Zahlung leiſten will. S. Acceptant.

Adelbertskraut wird die Luzerne in Böhmen genannt.

Adenos, ſiehe Seebaumwolle.

Aderkropf, Krampfader, Blutspatt, iſt eine widernatürliche Erweiterung der Schrankader (Vena Saphena) an der innern Seite der Kniekehle, welche ſich bei wohlbeleibten Kutſchenpferden öfters ereignet, und von einer heftigen Anſtrengung entſtehet. Die Geſchwulſt iſt weich und giebt nach, wenn man mit der Hand darauf fühlet.

Das ſicherſte Heilungsmittel iſt, wenn man die Ader entblöſet, ober- und unterhalb des Kropfes unterbindet, den Kropf öfnet, das Blut heraus lauffen, und dann die Ader verwachſen läſſet. Will man aber dieſe Operation, die doch mit keiner Gefahr verbunden iſt, vermeiden, ſo ſcheere man an dem Kropf die Haare ab, beſtreiche den Ort mit Nußöl und lege folgendes Pflaſter darauf.

Man nimmt Geisbartwurzel, wilde Schwerdlilienwurzel und getrocknetes Täſchelkraut, von jedem 8 Loth, Keuſchlammſaamen zwey Loth. Nachdem ein jedes fein gepulvert worden, läßt man zwölf Loth weißes Pech mit 2 Loth Terpentinöl über einem gelinden Feuer zuſammen ſchmelzen, und thut alsdenn die vorigen Pulver darunter, die man wohl damit vermiſchet. Hierauf nimmt man das Gemiſche vom Feuer, und ſetzt noch 2 Loth zuſammenziehenden Eiſenſafran und fünf Quentgen rohen Alaun hinzu, und rühret es bis es kalt wird. Auf dieſes Pflaſter aber muß man eine geſchlagene Bleikugel, von der Größe der Geſchwulſt, feſt binden, das Pflaſter alle 48 Stunden erneuern, dem Pferde eine Ader öfnen, 8 Tage lang gar nicht verſtatten, daß es ſich lege, um alle Anſtrengung bei dem Aufſtehen zu vermeiden,

und

und ſolches nachhero und bis zur vollendeten Kur nur alle Tag ganz gelinde ſpazieren führen. Doch hilft dieſes Mittel nicht allezeit.

Aderlaſſen der Bäume geſchiehet auf folgende Art. Man entblöſet die Mutterwurzel, ſpaltet ſolche ein wenig mit einem ſcharfen Meiſſel, treibt einen friſchen Keil von hartem Holz in den Spalt, beſtreicht den Ort mit Baumwachs und bedeckt ihn wieder, ſo feſt als möglich, mit guter Erde. Andere ſpalten ſogar die Rinde des Stammes, verderben aber dadurch die Bäume oft gänzlich und verunſtalten ſie wenigſtens allezeit. Man muß dieſe Operation, welche bei Bäumen, die zu ſtark in das Laub und Holz treiben, die Fruchtbarkeit befördern ſolle, nur alsdann vornehmen, wann der Saft zurücke getreten iſt, und bei Bäumen, welche gerne Gummi ſchwitzen, findet ſie gar nicht ſtatt.

Aderlaſſen der Pferde wird zur Kur in mancherley Krankheiten, oder auch zur Vorbauung vorgenommen. In dem letztern Anbetracht iſt es nur bei ſolchen Pferden nöthig, welche wohl gefüttert werden, und nicht viel arbeiten dürfen, oder bei jungen Pferden nach einer ungewöhnlich ſtarken Erhitzung; und am allermeiſten wann ein Pferd nach der Erhitzung lange in der Kälte ſtehen müſſen oder wohl gar in das Waſſer gefallen, und darinnen erſtarret iſt. Wann auſſerdeme Pferde von mittelmäßigem Alter am Leib kleine Beulen, geſchwollene Adern, und rothe Augen bekommen, ſich immer reiben, gähnen, mit den Vorderfüßen ſtets ſcharren, zu viel ſchlafen, und wann die Augenwinkel voll Unflats ſind, ſo darf man auch ſchließen, daß eine Aderläſſe nothwendig ſeye.

Man glaubt, daß bald dieſe bald jene Ader in beſondern Zufällen geöfnet werden müſſe; die gewöhnlichſte, bequemſte und beſte aber ſind die Lungenader

am Halſe (Vena jugularis) und die Schranckader am Schenckel. (Vena Saphena)

Das Blut läſſet ſich am leichteſten mit Eßig und Vitriol ſtillen, welchen man auf Flachs ſtreuet, oder man ſticht eine Stecknadel durch beide Lippen der Wunde, und umwickelt ſolche mit Pferdehaaren.

Die Menge des abzuzapfenden Blutes iſt nach der größern oder geringern Vollblütigkeit des Pferdes zu beſtimmen, insgemein aber beſtehet ſolche in vier Pfunden.

Man nimmt die Aderläſſe vor ehe noch die Pferde ein Futter oder etwas zu ſaufen bekommen haben, und läßt ſie auch 3 Stunden nachher weder freſſen noch ſaufen.

Aderlaſſen des Rindviehes wird niemals ohne wahren Nothfall und gemeiniglich am Halſe vorgenommen; doch ſoll man den Kühen nicht mehr als höchſtens 16 Unzen Blut abzapfen. Es wird auch von vielen bei den Ochſen im Frühejahr zur Vorbauung angerathen, doch iſt es nicht ſehr gewöhnlich, und der Nutzen davon keinesweges entſchieden. Auch rathen einige den Kälbern, wann ſie 5 Wochen alt ſind, und kurz zuvor, ehe ſie geſtochen werden, zur Ader zu laſſen. Ich finde aber nirgend wozu es nutzen ſolle.

Adermennig, Adlermenning, Agermennig, Agrimonienkraut, Bruchwurz, Heil aller Welt, Königskraut, Leberklette, Ottermennige, Steinwurzel, lat. *Agrimonia Lapatorium vulgare* **Linn.** franz. *Agrimoine*, *Aigrimoine*, *Lapatoire*. Dieſes Gewächs hat einen bleichgrünen und mit langen Haaren beſetzten Stengel. Längs demſelben ſtehen in gleicher Entfernung, und abwechſelnder Ordnung Blätter, die aus mehrern Reihen einander gegenüberſtehender Blättlein beſtehen, welche an ihren Rändern tief eingekerbt, mit Haaren beſetzt, unterwärts weiß,

weiß, roth eingefaßt, beinahe oval, an ihrem äuſſerſten Ende ſpitzig und ohne Stielchen ſind. Ihr gemeinſchaftlicher Nerve endiget ſich in ein einziges Blätchen. Zwiſchen jeder Reihe befinden ſich noch andere kleine Blättchen in verſchiedenen Gegenden. Der Stengel wird ungefähr anderthalb Schuhe hoch, und endiget ſich in eine lange, etwas weitläuftige Aehre, welche aus gelben Blumen beſtehet, die im Julius zum Vorſchein kommen, und noch im September vorhanden ſind. Jede Blume hat fünf roſenförmige Blätchen, welche flach, am äußerſten Ende gezahnt, und da wo ſie in dem Kelche ſtecken, ſchmal ſind. Wann die Blümchen abgefallen ſind, kommen kleine Ketten zum Vorſchein, worinnen die Saamenkörnchen ſtecken. Dieſe Pflanze wächſet wild an den Wegen, Zäunen, Hecken, in den Wäldern und auf ungebaueten Feldern, aber auch häufig auf trockenen Wieſen. Ihr mediciniſcher Nutzen iſt beträchtlicher als ihr ökonomiſcher, weil ſie wenig, und wegen des holzigen Stengels, kein gutes Heu giebt. Grün freſſen das Kraut nur die Schaafe und Ziegen.

Aderverrenken, verrücken oder verſtoßen ſagt man von den Pferden, wenn ſie ſchnell an den Vorder- oder Hinterfüßen zu hinken anfangen. Solchem Uebel abzuhelfen nimmt man Heublumen, Pappeln, Camillen und Brunnenkreſſe, ſiedet ſolche in Wein, und thut ein Stück alte Schmeer, einer Fauſtgroß, dazu; hiemit wäſchet man dem Pferd den Fuß warm, dieſes lindert das Geäder. Hernach nimmt man 5 Loth weiß Lilienöl, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thut ſolches in einen glaßirten Topf, ſetzet ihn auf eine gelinde Glut, und läßt es fein gemach zergehen, und wenn die Würmer dürre worden, ſo nimmt man Maſtixöl (andere nehmen 5 Loth Roſenöl) und gießet ſolches darein, und ſchmieret damit dem Pferde des Tages zwey oder dreymal die verrenkten Adern.

Adi,

Adi, *Ady*, *a Die*, heißt in Wechſelbriefen ſoviel, als: datum oder gegeben; es kommt aber ſehr aus dem Gebrauch.

Adi dito heißt bei den Kaufleuten: am gemeldeten Tage.

Adibal, ſiehe Queckſilber.

Adimnain, ein zahmes afrikaniſches Thier, von der Geſtalt eines Schaafes mit langen niederhängenden Ohren, welches die Lybier ſtatt der Schaafe halten, und viele Milch davon bekommen. Es hat die Größe eines Kalbes und eine kurze ſehr zarte Wolle, iſt aber ſo ſtark, daß es einen Menſchen tragen kann. Das Weiblein hat Hörner, welche dem Männlein fehlen; zum Beweiß, daß es nicht europäiſcher Natur iſt.

Adir, ſiehe Salmiac.

Adjuſtiren heißt 1) eine Rechnung berichtigen, 2) ein Gewicht abziehen, und 3) den Münzen, ehe ſie gepräget werden, das richtige Gewicht geben.

Adlerholz, lat. *Lignum aquilae*, franz. *Bois d'Aigle*, von den Spaniern Lacca genannt, iſt ein dichtes hartes und ſchweres Holz, grau, purpurfärbig, braun und ſchwärzlich, harzig, giebt einen lieblichen und faſt dem Aloeholz ähnlichen Geruch, wenn es verbrannt wird. Einige halten es mit dem Aloeholze für einerlei; allein der Geſchmack zeiget den Unterſchied. Es wächſet in Indien, und ſonderlich in China, auf einem Oliven-ähnlichen Baum, iſt aber nicht allein in Europa, ſondern auch in Indien ſelbſt ſehr rar. Es wird wegen ſeiner Purpurfarbe, in der Färberey zu Seidenzeugen, ingleichem zu allerhand Tiſchlerarbeit gebraucht. Es hat ſo mancherlei und ſchöne Adern, als ob ſie durch Kunſt darein gemacht wären. Wenn dieſes Holz ſtark iſt, pflegt es Columbaholz genannt zu werden.

Adminaſtration. Alſo nennen die Spanier in Peru insbeſondere das Niederlags-Magazin, welches zu Callao, einer kleinen am Südmeere gelegenen Stadt,

(die

(die Lima, der Hauptſtadt dieſes Theils vom ſüdlichen Amerika, zum Hafen dienet) aufgerichtet iſt. Bei dieſer Adminiſtration müſſen die fremden Schiffe, ſo die Erlaubniß erhalten, längſt an dieſen Küſten zu handeln, ihre Waaren, die ſie aus Europa dahin bringen, abladen laſſen, und 13 Procent von dem Werthe des Verkaufs bezahlen, wenn es eine ganze Ladung, und bis auf 16 Procent, wann es keine ganze iſt. Ueber dieſes bezahlet man 3 Procent für den Conſul und andere kleine königliche Abgaben.

Admirable, eine Art Pferſich, ſiehe Pferſich.

Admiralitätsrechte, franz. *Droits d'Amirauté*, ſo nennet man diejenigen Abgaben und Auflagen, welche einem Admirale zugehören, und in allen Häfen und Oertern ſeiner Dependenz von ſeinen Einnehmern oder Vorgeſetzten in ſeinem Namen eingenommen werden.

Admiralſchaft, oder **Amiralſchaft**, heißt bei dem Seeweſen ein Bund vieler, entweder unter ſich oder unter einer Convoi oder Flotte verbundener Kauffahrtheyſchiffe, um dem Feinde deſto ſicherer zu widerſtehen. Verbinden ſie ſich demnach unter ſich, ſo müſſen ſie mit einer gewiſſen Anzahl Canonen verſehen ſeyn, und dieſes muß, ehe ſie unter Seegel gehen, unterſuchet werden. Derjenige, welcher die Admiralſchaft bricht, muß für allen daher rührenden Schaden ſtehen, und wenn er es nicht am Gelde hat, ſoll er es am Leibe büßen. Da aber dieſe Verbindung nur zu Verhütung des Schadens geſchloſſen wird, ſo iſt der daraus erwachſene Vortheil eines oder des andern Schiffes nicht der Theilung unterworfen, ſondern dasjenige Schiff behält ihn für ſich allein, welchem er beſonders zugefallen iſt.

Admodiation, oder *Amodiation* heißt in Frankreich jeder Pachtcontrakt, und der Pächter: Admodiateur, in

in Deutſchland verſtehet man aber gemeiniglich nur denjenigen Contract darunter, durch welchen jemand ſich anheiſchig macht, für eine feſtgeſetzte Summe ein Werk zu errichten, oder ſonſten einen Aufwand auf ſeine Gefahr zu beſtreiten, deſſen ganzer Umfang nicht ſicher genug voraus beſtimmet werden kann. Die Admodiation wird insgemein durch eine Licitation errichtet, und mit demjenigen abgeſchloſſen, welcher das wenigſte darfür fordert. Sie iſt am gebräuchlichſten bei Fourage und Monturlieferungen für die Soldaten, und bei aufzuführenden Gebäuden. Man erſparet dadurch insgemein viele Koſten für die Aufſicht und Direktion des Werkes ſamt einer beſchwerlichen Rechnung, erhält insgemein wohlfeilere Preiße, bauet vielen Unterſchleifen vor und kann einen ungewiſſen Aufwand auf eine ſichere Summe bringen, welches für die Kammerkollegien öfters von großer Wichtigkeit iſt. Dahingegen aber muß man bei der Admodiation befürchten, auch bei guten Kautelen dannoch durch geringhaltige Waare oder ſchlechte Arbeit hintergangen zu werden. Ich wollte dahero nur alsdann zur Admodiation rathen, wann den Unterſchleifen bei der Ausführung auf Rechnung ſehr ſchwer vorzubeugen iſt, und die Direktionskoſten mit dem Belang des zu errichtenden Werkes in keiner richtigen Proportion ſtehen; in ſolchen Fällen aber muß man vorhero den wahrſcheinlichen Koſtenbetrag auf das ſicherſte zu berechnen ſuchen, die Bezahlung bis zu deſſen gänzlichen Ausführung in Händen behalten, und an öfteren Beſchauanſtalten durch Werksverſtändige nichts ſparen. Bei Gebäuden von mittelmäßigem Belang, beſonders wann ſie zu ſehr entlegen ſind, und durch die bereits aufgeſtellte Officianten nicht fleißig genug beobachtet werden können, iſt die Admodiation insgemein ſehr zuträglich; bei ſehr großen Unternehmungen

gen aber möchte es räthlich ſeyn, ſolche Stückweiſe an mehrere Admodiateurs zu verdingen, weil man ſelten einen Mann antrift, welcher ſich an eine ſo große Unternehmung wagt, beſonders wann man ihm nicht eine ſo große Summe dafür bewilligt, wobei ihm ein anſehnlicher Profit gar nicht fehlen kann. Bei Gebäuden ſind aber auch ganz beſondere Kautelen erforderlich. Um die mancherlei Gegenſtände, worauf man zu reflectiren hat, und die Art, ſich hierbei ſicher zu ſtellen, meinen Leſern ſo anſchaulich als kurz vorlegen zu können, wähle ich einen würklich errichteten Akkord über ein beträchtliches Oekonomiegebäude, welcher zwar von mir entworfen, vor der Ausführung aber von mehrern praktiſchen Architeckten durchgeſehen und verbeſſert wurde.

Bedingniſſe

welche ein Admodiateur der neuen herrſchaftlichen Meyergebäude zu N. N. erfüllen muß.

Solche beſtehen

a) in einer doppelten Wohnung ſamt 4 Stallungen;
b) einem neuen Schweinſtall;
c) einem Waſch- und Backhäuslein;
d) einer Hofmauer von Steinen, oder einem Zaun von Palliſaden,

und

e) dem erſt noch in brauchbaren Stand herzuſtellenden Bronnen.

1) Werden dieſe Gebäude, nach den darüber verfertigten und den Meiſtern vorgelegten beederlei Riſſen auf zweyerley Art verakkordiret, nämlich einmal von Stein, und dann auch von Holz; Hochfürſtl. gnädigſter Herrſchaft aber bleibt die Wahl frey, welchen von beeden Akkorden höchſtdieſelben gnädigſt approbiren wollen, ſo wie überhaupt das ganze Geſchäft erſt durch die gnädigſte Ratification ſeiner Hochfürſtl.

Durchlaucht ſeine Gültigkeit und Verbindlichkeit erhält.

2) Muß der ganze Bau mit allen ſeinen An- und Zugehörungen längſtens bis Michaelis in brauchbaren und gänzlich bewohnbaren Stand hergeſtellet ſeyn, oder der übernehmende Meiſter ſich einen willkührlichen Abzug an der Akkordsſumme gefallen laſſen.

3) Hat der Admodiateur in allen Stücken völlig untadelhafte und meiſtermäßige Arbeit zu liefern, oder zu gewärtigen, daß man ihm in ſo lange, bis alle und jede Fehler vollkommen verbeſſert ſeyn werden, die Bezahlung ganz und gar innen halte.

4) Wann ſolchemnach das Hauptgebäude unter dem Dache ſtehet, wird an der Akkordsſumme die eine Hälfte, der Ueberreſt aber erſt nach ganz und gar vollendetem und gutgeſprochenem Bauweſen ausbezahlet.

5) Müſſen unter der Akkordsſumme alle und jede durch dieſen Bau veranlaſſet werdende Koſten, und alſo auch das Einlegen der alten Gebäude begriffen ſeyn, und wird unter keinerley Vorwand die mindeſte Nachzahlung verwilliget.

6) Alle von dem alten Gebäude noch brauchbare Materialien kann der Meiſter zu dem neuen Bau verwenden; ſonſten wird ihme aber auſſer den benöthigten Bauſtämmen lediglich nichts verabreichet, ſondern er muß alle und jede Materialien ſelbſten beiſchaffen, auch die zur gänzlichen Herſtellung der Gebäude erforderliche Schreiners, Schloſſers, Schmieds und anderer Handwerksleute Arbeiten ſelbſten bezahlen. Wann aber der hölzerne Bau gnädigſt anbeliebt werden ſollte, wird man ihm über dieſes noch die zu Einfaſſung des Hofes nöthige Stacketen im Walde unentgeldlich anweiſen.

7) Muß er zu allem tüchtige und untadelhafte Materialien, insbeſondere aber wohl zubereitete und mit gutem

gutem Kalk hinlänglich verſehene Speiß verwenden, oder dasjenige, was von untüchtigen Materialien aufgeführet worden iſt, wiederum ohne Wiederrede niederreißen, und auf eigene Koſten neu herſtellen.

8) Was von Materialien übrig bleibt, gehört alles dem Meiſter, mit alleiniger Ausnahme des Ueberholzes und der Spähne, dann alles von den neuen Stämmen übrig bleibenden Abholzes, als welches ausdrücklich für gnädigſte Herrſchaft vorbehalten bleibt. (a)

9) Iſt ihme unbenommen, ſeine Handwerksleute und Baumaterialien herzunehmen wo er will. Damit aber gnädigſte Herrſchaft nicht nachhero von den Arbeitsleuten und Materialienlieferanten um die allenfalls hinterſtellig verbleibende Zahlung ſelbſten angegangen werden mögen, muß ſich der Entreprenneur gefallen laſſen, daß man durch einen offentlichen Ausruf bekannt mache, daß man von Seiten gnädigſter Herrſchaft für ihre Bezahlung ganz keine Gewährſchaft leiſte, auch nicht einmal einen Arreſt auf die Akkordsſumme annehme, ſondern daß ſich jeder Arbeiter und Lieferant lediglich an den Entreprenneur ſelbſten halten müße. (b)

10) Wann mehrere Meiſter zuſammen in Geſellſchaft treten, und den Bau übernehmen wollen, ſo müßen ſie alle für einen, und einer für alle ſtehen.

11) Werden dem Entreprenneur zu dieſem Bauweſen die nöthige Frohnfuhren, auch zum Einlegen der alten Gebäude täglich 6 und zum Aufrichten der neuen Gebäude, täglich 20, auſſerdeme aber täglich nur 3 Handlöhner verwilliget, welchen derſelbige aber die herkommliche und in der Anlage ſpecificirte Frohngebühren aus eigenen Mitteln abzureichen hat. Damit aber derſelbige durch die Beiſchaffung des hierzu benöthigten Frohnhabers nicht in unnöthige Koſten und Beſchwerden verſetzet werden möge, will man ſolchen

den Anſpannfröhnern auf ſeine ſchriftliche Anweiſungen jedesmalen von dem Amt N. N. in Natur abreichen laſſen, und ihme, nachdem von Wochen zu Wochen eintretenden Marktpreiß an der Akkordsſumme ſtatt baarem Geldes aufrechnen.

12) Müſſen zu dieſen Gebäuden alle Steine aus dem N.N.Steinbruch genommen werden, und darf der Meiſter keinen andern, am allerwenigſten aber Gipsſteine dazu verwenden. Uebrigens muß die in der Mitte des ſteinernen Gebäudes angezeigte Feuermauer bis an die äußerſte Spitze des Daches hinaufgeführet werden.

13) Bei dem ſteinernen Gebäude kommt alles unter ein Dach, das hölzerne aber wird nach dem Riß in zwey abgeſonderte Häuſer abgetheilet.

14) Ueberhaupt muß ſich der Meiſter genau an den vorgelegten Riß halten, und darf ohne ausdrückliche Verwilligung in keinem Stück davon abgehen.

15) Wird demſelben für die 2te Wohnung ein alter eiſerner Ofen ohnentgeldlich abgereicht, für den irrdenen Aufſatz aber muß er ſelbſt ſorgen. In die eine Wohnung hingegen wird der daſelbſt ſchon vorhandene eiſerne Ofen wiederum eingeſetzt.

16) Muß ſich der Entreprenneur gefallen laſſen, den Grund ſo tief auszugraben und auszumauern, als es bei der alsdann zu nehmenden Einſicht von Seiten gnädigſter Herrſchaft für nöthig erachtet werden wird, und überhaupt muß nach ausgegrabenem Grund, nach aufgemauertem Sockel, und nach dem Aufrichten jedesmal die Anzeige dahier gemacht, und die Veranſtaltung der Beaugenſcheinigung abgewartet werden, ehe mit der Arbeit fortgefahren werden darf.

17) Zu dem ganzen Bau, insbeſondere aber zu den Getraidböden, ſind lauter wohl ausgetrocknete Bretter zu verwenden, und wann ſolche nach Jahr und Tag gleichwohl ſchwinden ſollten, muß der Admodiateur den Schüttboden unentgeldlich ausbeſſern, und in

die=

dieſer Ruckſicht an der Akkordsſumme 75 fl. Rhl. zur Kaution ein Jahr lang, von Michaelis an gerechnet, zurücke laſſen.

18) Das Dach muß durchaus doppelt eingedecket werden.

19) Der Grund und Sockel müßen durchaus um einen Schuh dicker werden, als das im Licht ſtehende Mauerwerk, auch ſind ſämtliche Schiedwände vom Boden an noch einen halben Schuh aufzumauren, damit die hölzerne Schwellen von der Feuchtigkeit nicht angeſtecket werden.

20) Durch die Stallungen ſind zwey Durchzüge, jeder einen Schuh dick, zu ziehen, und die unter ſelbigen aufrecht ſtehende Pfoſten ¾ Schuh dick zu machen, von unten mit einem ſteinernen Poſtement, und dieſes mit einem Faſett und guten Fundament zu verſehen. Jedes Poſtement iſt einen Schuh in den Boden und 1½ Schuh hoch außer dem Boden zu verfertigen.

21) In jeder Wohnung ſind oberhalb der Wohnſtube unter dem Dach auf der Giebelſeite durch Riegelwände zwo tüchtige Kammern, auf der entgegen ſtehenden Seite ober den Stallungen aber, ſo groß es der Raum leidet, ein tüchtiger und gleichfalls mit Riegelwänden eingeſchloſſener Getraidboden anzulegen und mit Aufſetzbretern wohl zu verwahren.

22) Unter jeder Wohnung, und zwar unter dem Hausgang, muß ein im Licht 12 Schuh lang und 8 Schuh breiter Keller angelegt, mit einem guten Gewölb verſehen, und deſſen Eingang unter der Bodenſtiege angeleget werden. Sollte aber der Grund ſo wäſſerigt ſeyn, daß man keine brauchbare Keller unter das Haus bringen könnte, ſo müßten ſolche an die Stelle des mitten im Hof ſtehenden kleinen Kellerhäusleins geſetzet, und mit einem Dach bedecket werden, im entgegengeſetzten Fall aber iſt dieſes unnütze und baufällige Häuslein einzureißen und zu kaßiren. Woferne

 auch

auch an dem obern Theil des Gebäudes, woſelbſt das Terrain merklich höher wird, unter der Haus-treppe nicht wohl ein Kellerloch herausgeführet werden könnte, iſt dem Admodiateur erlaubt, den Keller unter der hintern Hauskammer anzulegen, und das Kellerloch hinten hinaus zu führen; der Eingang in den Keller muß aber dannoch unter die Bodenſtiege zu ſtehen kommen.

23) Die Küchen und Hausgänge ſind entweder mit gehauenen Platten oder mit Backſteinen, die Ställe mit Feldſteinen, die Keller aber mit rauh geſpitzten Platten gut zu pflaſtern.

24) Im ſteinernen Gebäude müſſen ſämtliche Fenſter, Zuglöcher und Hausthüren, ſo wie auch die äußere Stallthüren-Gerüſte von gehauenen Steinen verfertiget, im hölzernen Bau aber vom Schreiner wohl verkleidet werden.

25) Die Haustreppen ſind ebenfalls von gehauenen Steinen zu verfertigen, die Eingänge in die Ställe aber von Pflaſterſteinen verlohren abhängig anzulegen.

26) In dem ſteinernen Gebäude hat der Zimmermann den ganzen Bau mit zwey liegenden verſchwellten Dachſtühlen, in dem hölzernen Gebäude aber nur mit einem liegenden und verſchwellten Dachſtuhle abzubinden, alle Riegelfelder, die ausgemauert werden müßen, mit Spünden zu verſehen, damit kein Riegelfeld ledig werden und herausfallen kann, beſonders aber alles mit gelochten Bügen innen und außen bündig zu verfertigen.

27) Zu den Kellerthüren und Kellerlöchern ſind Sturzbank und Gewänder, auch die Heerd- und Ofenſteine von gehauenen Steinen zu verfertigen.

28) Alle Decken in Stuben, Kammern, Hausgängen und Ställen gut zu ſchlieren, und in den Stubenkammern und Hausgängen zu verputzen.

29) Die 2 Hausthüren ſind geſtämmt, die äußere Stallthüren gedoppelt, die Bodenthüren und innere Stallthüren geleimt, alle andere Thüren aber geſchoben zu verfertigen. Sollte es aber die Dicke des Holzes nicht zulaſſen, daß die Hausthüren geſtämmt werden, ſo ſind ſie ebenfalls gedoppelt zu machen und alleſamt gut zu verkleiden.

30) Alle Stuben und Kammern ſind wohl zu bretern, ſämtliche Stuben-und Stallfenſter, auch Dachläden, mit guten Läden zu verſehen, in jede Küche ein Schüſſelbret und eine Anricht und um jeden Ofen und jede Stiege ein gutes Geländer zu machen.

31) Die Hausthüren ſind mit guten Bändern, deutſchen ſtarken Schlößern mit gelötheten Eingerichten und einer Fälſchen oder Schnallen, die Stubenthüren mit einfachen Schlößern, Fälſchen, Riegel und Band, die Stallthüren mit Kloben, Band und Riegel, die übrige Kammer-Boden-und Kellerthüren mit Band und einfachen deutſchen Schlößern, die Küchenthüren aber nur mit Band und Fälſchen zu verſehen.

32) Jedes hintere Stallfenſterlein iſt in der Mitte mit einem $2\frac{1}{2}$ pfündigen eingemauerten eiſernen Stäblein zu verwahren.

33) Alle Stuben-Kammer-und Stallfenſter, dann Oberlichter mit runden Scheiben und dauerhaftem Bley zu glaßen, die Dachläden auf den Fruchtböden aber mit hölzernen Gittern gegen die Vögel zu verwahren.

34) Uebrigens iſt alles Mauerwerk wohl zu verputzen, Stuben, Kammern und Hausgänge aber zu weißen und

35) die Ställe mit Bahren und Reifen, nach dem Riß, wohl zu verſehen.

36) Der Hof iſt bei dem ſteinernen Gebäude mit einer tüchtigen Mauer von Bruchſteinen, welche auf

einen tüchtigen und ebenfalls vorhero von Herrſchafts-wegen zu beaugenſcheinigenden Grund geſetzet, und oben mit einem Dächlein von Ziegelblatten bedecket, und 7 Schuh hoch werden muß; bei dem hölzernen Gebäude aber mit Palliſaden eingeſchloſſen, und, wie die Riſſe deutlich anzeigen, hinten und fornen mit einem tüchtigen Hofthor und Nebenthür, jede mit einem Riegel, der mit Anhängſchlößern verwahret werden kann, die Thore aber mit Anlegern zum gleichmäßigen Verſchluß zu verſehen.

37) An der Hofmauer, ohnfern der Wagenſchupfe, iſt in einem beſondern mit Ziegeln zu deckenden Bäulein, ein geräumiger Backofen und Keſſelheerd anzulegen.

38) Der neben der alten Wohnung ſtehende ſ. v. Schweinſtall iſt an die Scheuer anzurücken, und ein gleich großer auf der andern Seite neben dem Waſch- und Backhaus zu errichten.

39) Der neugegrabene Bronnen iſt noch ſo weit, bis er hinlängliches Waſſer giebt, zu vertiefen, auszumauern und ein Zug oder Pompe darauf zu ſetzen, und

40) muß zur einsweiligen nothdürftigen Unterkunft der Pächter die Wagenſchupfe mit Bretern zugeſchlagen, auch außerhalb derſelben eine kleine Feuerſtätte zum Kochen errichtet werden, ehe noch der alte Bau eingeleget wird, nach völlig geendigtem Bauweſen aber kann der Admodiateur die Breter wiederum wegnehmen, und nach eigenem Belieben verwenden.

(a) Die von dem alten Gebäude übrig bleibende Materialien wurden dem Entreprenneur deswegen überlaſſen, damit er nicht zum Nachtheil des neuen Gebäudes und zu Erſparung der Arbeit alles alte untaugliche Holz dazu verwenden möchte; der Abfall von den neuen Bauſtämmen aber wurde der

Herr-

Herrſchaft vorbehalten, damit er nicht aus Eigennutz zu tief in das Holz hauen möge.

(b) Wenn man von dem Entreprenneur eine Kaution verlangt, ſo werden gar viele, beſonders auswärtige Meiſter, von der Unternehmung abgehalten, und die Akkordsſumme fällt, aus Mangel der Konkurrenz, zu hoch aus; läßt man ſich aber ohne Kaution ein, ſo borgt der Entreprenneur gerne die Materialien aus, gehet am Ende ohne Bezahlung fort, und die Liefe- ranten wollen von der Herrſchaft bezahlt ſeyn. Um beyden Uebeln abzuhelfen, wurde dieſe Auskunft er- wählt.

Adoba, ſiehe Heerſteuer.

Ador, ſiehe Dinkel.

Ados. a) Löſchwaſſer der Schmiede, b) ein gelöſch- tes, das iſt, abhängig angelegtes Gartenbeet.

Adouciren, franz. *Adoucir*, erweichen oder mild ma- chen, hat bei den Künſtlern und Manufakturiſten fol- gende Bedeutung: a) Bei denen, die mit Waſſer- farbe vergolden, das Weiße mit dem Pinſel über- ſtreichen, oder den Grund nach dem letzten Anſtrich mit der Preſſe oder mit grober neuer Leinwand abrei- ben. b) Bei den Spiegelglaßfabrikanten, den Spiegel- gläſern die erſte Faſon geben, indeme man ſie gegenein- ander mit geriebenem Sandſtein, Sand und Schmer- gel reibt, um ſie glatt und durchſichtig zu machen. c) Bei den Färbern, entweder die blaſſe oder tode Farben mit etwas liechteren oder lebhafteren vermi- ſchen, oder die allzuſtarke und lebhafte Farben mildern und mäßigen. So werden zum Beiſpiel die ſchwar- ze Hüthe, wann ſie einen gar zu bläulichen Glanz haben, in einem Bad von gelbem Holz, wann ſie von grober Wolle ſind, oder in einem Bad von Waid gemilderet, wann die Wolle fein iſt.

Adragant, ſiehe Tragant.

Adreſſe, ſiehe Addreſſe.

A drittura oder *a Droiture*, heißt unmittelbar oder gerade zu, und hat bei den Kaufleuten folgende Bedeutung: 1) Waaren, a drittura verſenden, heißt ſolche, entweder ohne Umweg oder auch dergeſtalten an den Ort ihrer Beſtimmung abſenden, daß ſie unter Weges nirgendwo abgeladen werden dürfen. 2) Ein Wechſelgeſchäft oder ſonſtigen Handel a drittura ſchließen, heißt ſolchen ohne Beihülfe eines Mäcklers zu Stand bringen. 3) Einen Wechſelbrief a drittura ausſtellen, heißt in ſelbigem die Worte: oder deſſen Ordre, auslaſſen, und 4) ſich a drittura rivaliren, heißt: ſich bei einem proteſtirten Wechſel, mit Uebergehung des Remittenten oder Indoſſanten ſogleich an den Traſſanten halten und von demſelben bezahlt machen.

Adſcriptitii, ſiehe Kothſaſſen.

Adſchiar, ſiehe Achiar.

Adventus war in den mittlern Zeiten ein freywilliges Geſchenk, (im Grunde aber vielmehr eine Auflage) welches die Unterthanen ihrem neuen Landesherrn bei ſeinem Einzug abreichen mußten.

Advisbrief oder Adviſobrief, heißt überhaupt jede ſchriftliche Nachricht, welche ein Kaufmann dem andern giebt, insbeſondere aber diejenige Nachricht, welche der Traſſant eines Wechſels, gleich nach deſſen Uebergab an den Remittenten, dem Traſſaten darüber ertheilt, daß er einen Wechſel auf ihn gezogen habe, und wie derſelbe zu ſeiner Wiederbezahlung gelangen werde.

Aebichten kommt her von äbicht oder links, und heißt bei den Tuchmachern das Tuch auf der linken Seite karten oder kartetſchen. Es geſchiehet ſolches entweder um es von den Unreinigkeiten zu ſäubern, welche ſich in der Walkmühle daran gehänget haben, oder auch damit die Walke deſto beſſer eindrin-

gen

gen kann, welches bei hartem Waſſer nothwendig iſt.

Aeckerich, ſiehe Eicheln.

Aederling, ſiehe Engerling.

Aedern heißt bei den Schloſſern mit einem feinen Meiſel Verzierungen in das Blech einhauen, als wann ſie mit dem Grabſtichel darein geſtochen wären; bei Verfertigung des unächten Marmors aber, ſolchem allerley Adern mittheilen.

Aefterich, ſiehe After.

Aegyptiſcher Schleenbaum, ſiehe Acacienbaum.

Aehren heißt an einigen Orten das letzte Pflügen des Feldes vor der Saat, insgemein aber das Aehrenklauben oder Leſen.

Aehrenſieb, ſiehe Sieb.

Aehrenwurm iſt ein kleines Inſekt, welches ſich an die Getraidhalmen innerhalb der Blätterhülſen anlegt, den Stiel ausſaugt und ſich von dem Safte nähret, welcher in die Aehren gehen ſollte. Die Aehren bleiben daher klein und abgezehrt, und werden ganz weiß. Man hat noch kein Mittel zu ſeiner Vertilgung erfunden.

Aenderling, ſiehe Engerling.

Aepfelmoſt, ſiehe Cider.

Aeris viride, ſiehe Grünſpan.

Aermlinge ſind die kleine Art Erdäpfel.

Aeſche, Aſche, lat. *Thymallus*, *Thymus*, *Thynnum*, *Temelum*, *Vmbra*, franz. *Ombre*, *Maigre*, iſt ein ſehr delikater Fiſch, welcher ſich in ſüßen und ſonderlich in klaren Fluß- und Quellwaſſern aufhält, und den Forellen gleich geachtet wird. Er wird oft eine halbe Elle lang, und bisweilen noch länger, hat einen gewölbten, und vornen etwas ſpitzigen Rücken, iſt etwas leibichter als die Forellen, hat auch einen etwas breitern und gedrückten Kopf. Die Floßfedern ſind weich und blaulicht mit rothen Punkten, zwo davon

davon ſind an den Kiefen, zwo am Bauch und zwo auf dem Rücken. Von leztern iſt die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner. Die Kiefen ſind faſt gleich, doch iſt die obere noch etwas länger als die untere. Im Maule hat er kleine ſpitzige Zähne. Der Schwanz iſt bis in die Mitte geſpalten. Die Schuppen ſind hart und größer als bei den Lachsforellen. Sein Fleiſch iſt weiß, veſte und wohlſchmeckend, jedoch dabei zart und geſund. Auf dem Rücken ſiehet er bräunlich, an beyden Seiten aſchfärbig, am Bauche weiß, und an dem Schwanz glänzt er auf beyden Seiten wie Meßing. Er nähret ſich von Inſekten. Seine Strichzeit iſt im May. Wann dieſer Fiſch noch klein iſt, nennet man ihn in Oeſterreich Språgling; wann er eine Spannen lang worden iſt, Mäiling; wann er noch etwas größer iſt, Aeſchling; und endlich wann er ſeine völlige Größe erreichet hat, Aeſche. — Seine Eingeweide dienen ſtatt des Laabs zum Käſemachen, und ſein Fett iſt eine vortrefliche Augenſalbe vor die Pferde. Er wird gleich den Forellen in einer Butter-Sardellen-Citronen- oder Capernbrühe gekocht, oder auch auf Forellenart geriſſen, ſauber gewaſchen, mit Eßig übergoſſen, in Wein und Eßig geſotten, alsdann herausgenommen, mit kaltem Waſſer beſpritzet, und kalt oder warm gegeſſen.

Aeſche, ein Baum, ſiehe Eſche.

Aeſcher heißt a) jeder Einſatz von Aſche, woraus Lauge bereitet wird, b) insbeſondere aber der Anſatz von Aſche und ungelöſchtem Kalk, worauf der Seifenſieder ſeine Lauge bereitet, und c) das Kalkwaſſer, worinnen der Weiß- und Lohgerber die Felle beizt, damit ſie die Haare gehen laſſen; wovon unter Weißgerber und Rothgerber das mehrere zu finden iſt.

Aeſcherbaum ſiehe Eſche.

Aeſcherer, ſiehe Aſchenbrenner.

Aeſchern, Aſchenbrennen, ſiehe Aſchenbrenner.

Aeſcherofen, iſt ein kleiner Ofen, worinnen die Töpfer aus Zinn und Bley die weiße Glaßur brennen. Die Aſche von einem Theil Zinn und 4 Theilen Bley wird mit 4 Theilen Sand und Salz und 6 Theilen gemeiner Aſche vermiſcht, in einen Tiegel feſt eingedrückt, im Ofen gebrannt, mit Waſſer zart zerrieben und mit dem Pinſel aufgetragen.

Aeſcherroh nennen die Gerber diejenige Felle, welche noch nicht lange genug im Aeſcher oder Kalkwaſſer gelegen ſind.

Aeſcherſtange iſt bei den Gerbern eine lange, unten mit einem viereckigten Bretchen verſehene Stange, womit ſie das Kalkwaſſer aufrühren, ehe ſie die Felle hinein legen.

Aeſchling, ſiehe Aeſche.

Aeſchricht nennet man dasjenige Eiſen, welches nach der Politur kleine Puncte behält, als wäre es mit Aſche beſtreuet; faſt alles weiche Eiſen ſiehet ſo aus.

Aeſchröſlein, ſiehe Elſebeerbaum.

Aeſchwaizen, ſiehe Speyerling.

Aeſculus, ſiehe Roßcaſtanienbaum.

Aeſpe, ſiehe Eſpe.

Aeſtrich, ſiehe Eſtrich.

Aeuglen, ſiehe okuliren.

Aeugleinſilber heißt bei den Bergleuten, wann ſich Silber in Druſen und Stufen angeſchmeichelt hat.

Affe heißt 1) ein Storchſchnabel, 2) ein Hebzeug, welcher aus einer bloſen Stolle oder Winde beſtehet, ſo zwiſchen 4 Stücken Holz, die wie ein Andreaskreuz zuſammengefügt ſind, heruntergehet, und deren 2 an jedem Ende ſind.

Afholder, ſiehe Miſtel.

Affiche iſt eine ſtarke an einen 10 oder 12 Schuhe langen Stiel beveſtigte eiſerne Spitze, deren ſich die Fiſcher bedienen, um ihre Garnreiſen aufzuſpannen.

Affiler heißt 1) in der Gärtnerey etwas nach der Schnur ſetzen, 2) bei dem Kleinſchmied, ſchärfen, wetzen, ſchleifen, und 3) in der Landwirthſchaft eine Pflanze verderben, daß ihre Blätter verdorren, und wie dünne Fäden werden. Man ſagt z. E. les gelées du moi de Mars ont affilé tous nos bleds, der Märzfroſt hat dem Korn Schaden gethan.

Affinage de l'affinage, *chanvre d'affinage* heißt bei den Kaufleuten die beſte und am ſchönſten ausgehechelte Sorte Hanf.

Affinerie heißt eine Dratzieherey, oder auch Eiſendratrollen von unterſchiedlichem Muſter.

Affiniren, ſiehe rafiniren.

Affner heißt bei den Webern der Nadelkamm, oder Nadelkamp, wodurch die Fäden laufen, damit ſie ſich nicht verwirren können, und bei den Müllern, was von dem andern Aufſchutt herkommt.

Afioume, levantiſcher Flachs, der über Marſeille kommt.

Afrikaniſche Avanturiers, ſo werden die afrikaniſche Handlungsgeſellſchaften in England und Portugall genennet. Die engliſche Compagnie ſchickt jährlich 10 bis 12 Schiffe von 150 Tonnen an die Küſte von Guinea, welche mit Eiſenwaaren, Scheeren, Meſſern, Flinten, Schießpulver und baumwollenen Tüchern beladen werden, und von dort Goldſtaub, Elephantenzähne, Wachs, Leder und Mohrenſklaven hinwegführen, welche den vortheilhafteſten Artickel ausmachen, und nach Jamaika, Barbados und andere engliſche Inſeln in Amerika verkauft werden. Der Kurfürſt Friedrich Wilhelm, der Große zu Brandenburg, hat im Jahr 1681. auch eine

eine afrikaniſche Handlungskompagnie zu Emden geſtiftet.

Afrikaniſche Handlung. Die afrikaniſche Handlung wird von den Europäern nur auf den afrikaniſchen Küſten getrieben, indeme ihnen das innere des feſten Landes von Afrika, theils wegen der Rauhigkeit des Erdreichs, theils wegen der daſelbſt herrſchenden unerträglichen Hitze, theils endlich wegen der Grauſamkeit der gröſtentheils mehr als halbwilden Einwohner, wenig bekannt iſt. Unter allen afrikaniſchen Küſten aber werden von den Europäern die Goldküſten am meiſten beſucht, und iſt faſt keine europäiſche Nation, welche nicht zu Beibehaltung der Handlung mit dem reichen Metalle, ſo dieſer Küſte den Namen gegeben, Wohnplätze, oder auch ſogar Städte, und beträchtliche Feſtungen daſelbſt hätte. Sonſt aber iſt die Küſte der Kaffern wegen des Vorgebürgs der guten Hoffnung, welches ſich beinahe in der Mitte derſelben befindet, die berühmteſte von allen Küſten von Afrika. Auf dieſem Vorgebürge haben die Holländer ein beträchtliches Etabliſſement, nicht ſowohl wegen der Handlung, die ſie daſelbſt mit den Eingebohrnen des Landes treiben, als vielmehr, weil es ihren indianiſchen Flotten, ſowohl bei der Hin- als Herreiſe, zum Sammelplatze und zum Orte der Erfriſchung dienet. Das fruchtbarſte Land in ganz Afrika iſt Aegypten, welches auch zur Handlung beſonders vortheilhaft liegt: dann auf der einen Seite erleichtert ihr die Nachbarſchaft mit dem mittelländiſchen Meere die Schiffahrt gegen Phönicien, Griechenland, Italien, Spanien und die öſtliche Küſten von Afrika auf eben dieſem Meere; auf einer andern Seite aber öfnet ihr das rothe Meer den Weg nach Perſien und Oſtindien; ohne der Nachbarſchaft von Arabien erſt zu gedenken, das ſtets an Räucherwerken und Gewürzen fruchtbar iſt. Aegyptens vornehmſte Städte ſind

Cairo, Alexandrien und Roſette. Es handelt aber Agypten 1) mit Europa, ſonderlich mit den Italienern und Franzoſen, doch ehedem mehr als anitzo; 2) mit den Völkern nach der Seite von Aſien zu, von wannen zu Cairo beſtändig Caravanen ankommen, und 3) mit verſchiedenen Gegenden von Afrika, indem kein Jahr vorbeigeht, daß nicht Caravanen von Tunis, Algier, Tripoli ꝛc. ꝛc. ankommen. In der That iſt die Aepyptiſche Handlung ſehr beträchtlich. Afrika erzeugt folgende Handelsprodukte, als: Gold, Perlen, allerhand Früchte und Materialien, vieles Korn, wilde Thierhäute, Straußenfedern, Elephantenzähne und Pferde, ja ſogar Menſchen, meiſtentheils Mohren, welche wie das Vieh aufgekauft, und nach Amerika in die Dienſtbarkeit verführet werden.

Die nach Afrika hingegen gehende Waaren ſind vielerley europäiſche Manufakturen von Seide, Wolle, Flachs, Eiſen und Holz; mehrmalen auch nichtswürdige Dinge, die doch mit gutem Profit an die Wilden vertauſcht werden. Die Nationen, welche nach Afrika handeln, ſind aus Europa die Italiener und Franzoſen, deren Handel meiſt nach der Barbarey und Aegypten gehet, weil die Holländer, Dänen und Engländer die andern Küſten von Afrika befahren, welche an dem großen Weltmeer und dem Ocean liegen. Uebrigens hat Afrika in Anſehung der Meſſen und Jahrmärkte, außer ſeinem Aegyptiſchen Alexandrien, wenig kommercirende Städte an dem Mittelländiſchen Seeufer, ſondern mehrentheils Raubneſter.

Afrikaniſcher Kürbis, ſiehe Guineiſcher Kürbis.

Afslagers werden in Amſterdam die zu Haltung der öffentlichen Auctionen von der Obrigkeit verordnete Perſonen genennet.

After oder Heerdflut heißt 1) auf Bergwerken der taube Ueberreſt von dem gepuchten Erzt, woraus der gute Schlich bereits gezogen iſt. Wann durch das Seigern noch einiger gute Gehalt darinnen verſpüret wird, wäſcht man ihn noch über dem Blanenheerd; 2) in der Landwirthſchaft das leichte oder taube Getraid, welches auf der Tenne durch das Werfen von der reinen Frucht abgeſondert wird.

Afterdarm oder Maſtdarm. Wann dieſer dem Vieh bei einem anhaltenden Durchlauf, oder auch nach einer ſchweren Geburt vorfällt, ſo muß man die Hand mit Oel beſtreichen, und ihn wiederum behutſam zurücke ſchieben, und damit er nicht wiederum vorfallen möge, ein zuſammenziehendes Clyſtier anwenden, welches man aus einer Handvoll Termentilwurzel in einem Quart Waſſer abkocht und durchſeihet. Iſt aber der vorgefallene After geſchwollen, ſo muß man ihn erſt mit lauem Waſſer, worinnen Pappeln abgekocht worden ſind, bähen, ehe man ihn in ſeine vorige Stelle zurückbringen kann. Um der Entzündung vorzubauen iſt eine Aderläſſe hiebei meiſtens nothwendig.

Aftergefälle ſind auf Bergwerken hölzerne Käſten mit Querbretern, worinnen das After aufgefangen wird; ſiehe After.

Afterhaaſe, ſiehe Stachelſchwein.

Afterholz heißt im Forſt alles Holz, welches nicht friſch vom Stamm gehauen, ſondern von Windfällen, Schneebrüchen und dürren Wipfeln aufgemacht wird.

Afterklaue, ſiehe Klaue.

Afterlauge wird aus Birken- Büchen- oder Eichenholzaſche, welche man mit heißem Waſſer anbrühet, verfertiget. Wann ſie abgekühlt iſt, daß man eine Hand darinnen leiden kann, ſo waſchen die Weißgerber die aus der Braut oder Farbe gebrachte Felle

darinnen 3 bis 4 mal aus, um ſie von dem Thran zu reinigen; die hierzu gebrauchte Lauge wird nachhero aufgehoben und zum Waſchen ſchmutziger Lederwaaren verwendet.

Afterleder heißt bei den Lederhändlern das Gaarleder; bei den Schuhmachern aber ein halbmondförmiges Leder, welches inwendig im Stiefel angenähet wird, und den Abſatz des Schafts überziehet.

Afterlehen iſt ein Lehen, welches der Vaſall wiederum an einen anderen verleihet, ohne jedoch dadurch die Verbindung zwiſchen ihm und ſeinem Lehenherrn aufzuheben. Dieſe Afterbelehnung findet nur in ſo ferne ſtatt, als ſie weder dem Lehenherrn noch dem Agnaten nachtheilig iſt.

Aftermehl, ſiehe Nachmehl.

Afterpacht, lat. *ſublocatio*, wird genennet, wann ein Pächter das Pachtgut, ganz oder zum Theil, wiederum an einen andern Mann vermiethet. In Rechten iſt der Afterpacht nicht verboten, in ſo ferne dem Gutsherrn kein erweislicher Schade daraus zugehet, und iſt es alſo räthlich, den Afterpacht im Pachtbriefe zu unterſagen, weil er doch ſelten für den Gutsherrn günſtig iſt, und weil dieſem gar ſehr viel an den perſönlichen Eigenſchaften ſeines Pächters gelegen iſt. Indeſſen hebt der Afterpacht die Verbindlichkeiten des Hauptpächters keinesweges auf, ſondern er muß vielmehr durchaus für ſeinen Afterpächter und deſſen Handlungen ſtehen. Wann aber der Hauptpächter nicht bezahlen kann, ſo erlaubet man dem Eigenthümer ſich an den Afterpächter zu halten.

Afterſchlacken nennen die Bergleute diejenige Materien, welche zweymal durch die Probe gegangen ſind.

Afterſchlag, ſiehe Abraum.

Afterweiſel, ſiehe Biene.

Afterzegel iſt der Abfall von den Bauſtämmen, wann ſie, zu Erleichterung des Transports, ſogleich in den Wäldern beſchlagen werden. Es iſt nicht räthlich, dieſen Abfall weder den Forſtbedienten zu überlaſſen, noch auch an die Zimmerleute, dem Stamm nach, zu verkaufen, weil in beeden Fällen zu tief in die Späne gehauen, und viel gutes Bauholz zu Grund gerichtet wird.

Agali, ſiehe Biſam.

Agallochum, ſiehe Paradiesholz.

Agallochum forte, ſiehe Rhodiſerholz.

Agarick, Lerchenſchwamm, lat. *Agaricus*, fr. *Agarie*. Man hat zweyerley, den ächten und falſchen. Jener wächſt an den Lerchenbäumen, dieſer aber an Eichen und andern Bäumen. Er wächſt am Stamm des Baums heraus, ſiehet weißlich und hat die Figur eines halben Kegels. Der ächte wird geſammelt und an die Materialiſten, von dieſen aber an die Apothecker verkauft. Ein ſonſtig ökonomiſcher Nutzen iſt davon nicht bekannt.

Agaricus mineralis, ſiehe Mergel.

Agat, ſiehe Achat.

Agatbaum, ſiehe Ebereſchenbaum.

Agathe, ſiehe Agtſtein.

Agaty. Ein großer Malabariſcher Baum von überaus zartem Holz, welcher vier Hände lange und einen Queerfinger breite Schoten trägt, in welchen ſich Bohnen befinden, die den Europäiſchen gleich, nur etwas kleiner ſind und zur Speiſe dienen.

Agave, ſiehe Aloe.

Agdſtein, ſiehe Berſtein.

Ageln, Agen, Schäben, Scheven, lat. *Purgamenta* oder *ramenta lini*, ſind die bei dem Flachs- und Hanfbrechen abfallende kleine Theile der zerbrochenen äußern Rinde, oder auch die Spitzen aus den Gerſtenähren. Man kann ſie ſonſten zu gar nichts brau-

chen, als blos unter den Töpfersthon zu miſchen, welcher dadurch zum Verkleben beſſer wird.

In den Dunghaufen darf man ſie nicht werfen, weil ſie dem Dung ſchaden und dem Ackerfeld durchaus nachtheilig ſind.

Agent heißt bei den Kaufleuten ſoviel als Factor, Kommißionair, Kommißionhaber, und alſo derjenige, welchem eine Kommißion aufgetragen iſt. Auch ſind die Banco-oder **Wechſelagenten** nichts anders als **Mäckler** oder **Senſale.**

Agerlbaum, ſiehe Maßholder.

Agermennig, ſiehe Adermennig.

Aggouedbund iſt die beſte von den ſechſerley Arten Seide, welche man in den Staaten des großen Mogols einſammlet.

Agwirre eine Art Zuckerrohr in Oſt- und Weſtindien, auch auf der St. Thomasinſel.

Agio, **Aufgeld, Aufwechſel**, lat. *Collibus*, franz. *l'age, Change, Surchange* heißt überhaupt der Unterſchied oder die Differenz, welche entſteht, wenn man den Geldbetrag, den man entweder in gewiſſen baaren Münzſorten, oder in Wechſelbriefen, oder in öffentlichen Obligationen und Billets einkauft, von der Summe, die man dafür bezahlt, beydes in dem gleichen numerären Werthe des Kaufgeldes angerechnet, abziehet. Es iſt alſo das Agio immer das Surplüs, welches der Käufer einer gewiſſen Geldſumme über den würklichen Betrag dieſer Summe entrichtet. Man hat Wechſel- und Geldagio; jedes hat ſeine Grundregeln, die aus dem natürlichen Gange der Handelsgeſchäfte entſpringen, und durch keine willkührliche Maasregeln verändert werden können. Die Wechſelbriefe auf den Handelsplätzen ſind Waaren, wie andere käufliche und verkäufliche Sachen auch. Wenn ſich ein Ueberfluß daran befindet, und wenige Käufer dazu ſich melden, ſo werden ſie von dem Inhaber

haber unter ihrem Werth oder Preiße verkauft, und der Käufer kann in ſolchen Fällen oft eine Wechſelſumme von 100 Rthlr. mit 98 oder noch weniger Thalern einhandeln. Wenn hingegen wenig Wechſelbriefe auf einem Platze zu bekommen ſind, und viele Sucher und Nachfrager nach ſolchen Briefen ſich einfinden, ſo müſſen dieſe Briefe nothwendig über ihren würklichen Werth hinaufſteigen, und der Käufer muß alſo mehr bezahlen, als er in dem Wechſelbriefe ausgedruckt und angewieſen erhält. Da iſt alſo das Agio der Wechſelbriefe eine unumgänglich nothwendige Folge von dem Gange des Handels. Die Urſachen, warum die Wechſelbriefe auf dem einen und dem andern Platz ſtark ſteigen oder fallen, ſind zuletzt alle in dem Satze gegründet: da, wohin das meiſte Geld, entweder als Handelsſchuld, oder aus andern beſondern Abſichten übermachet werden muß, ſteigen auch die Wechſelbriefe; da aber fallen ſie, wohin man entweder kein Geld ſchuldig iſt, oder wohin kein Geld verlanget wird. Wenn z. E. von Frankreich ſtarke Subſidien an die nordiſchen Höfe übermacht werden, ſo werden zuverläßig die Hamburger Wechſelbriefe ſtark geſucht, und alſo wegen ihres Steigens mit Agio bezahlt. Die Pariſer Briefe hingegen müßen zu der Zeit fallen, weil es unter den Umſtänden nicht ſo intereſſant iſt, das Pariſer Papier zu kaufen. Aus gleichen Gründen ſteigen auch die Londner Wechſel, wenn die Holländer vieles Geld in England anlegen, fallen hingegen, wann ſie ſolches zurückziehen. — So iſt auch der Krieg eine Haupturſache, welche das Steigen der Wechſelbriefe von einem oder dem andern Platze bewirken kann.

Das Geldagio iſt nicht weniger natürlich, als das Agio der Wechſelbriefe. Wenn die Hamburger oder Leipziger Wechſel über ihren Werth allzuhoch ſteigen, ſo ſucht der Handelsmann, um ſeines Intereſſe willen,

len, lieber baare Gelder abzuſenden. Er wechſelt alſo, wenn er nur noch einen kleinen Gewinnſt dabei hat, diejenigen Münzſorten auf, die in Hamburg und Leipzig den vortheilhafteſten Cours haben. Da er nun in dieſem Fall alle franzöſiſche Louisd'or ſucht, ſo muß er dem, der ſie hat, ein Beneſice, oder einen Gewinn, das iſt: ein Agio oder Aufgeld dafür bezahlen, weil ſich kein Geldeigenthümer zwingen läßt, gewiſſe nützliche Münzſorten einem andern gegen eine andere nicht ſo nützliche Münzſorte von Geldern zu vertauſchen. Wenn in einer jeweiligen Frankfurter Meſſe die Schweitzer, oder Franzoſen, oder Holländer, oder Sachſen große Waarenquantitäten einführen, und durch Verkaufung derſelbigen gute Meſſe machen, und viele und große baare Geldſummen, doch nur wie es gemeiniglich geſchieht, in Conventionsthalern und kleinern Conventionsmünzen einnehmen, ſo liegt ihnen vor ihrer Abreiſe ſehr daran, um nicht eine ſo ungeheure Laſt an dieſen Conventionsmünzſorten, die ſie ohnehin in ihren Ländern nicht mit Vortheil brauchen können, fortſchleppen zu dürfen, die Conventionsgelder gegen alte und neue Louisd'or, oder neue Thaler, oder gegen Ducaten umzuwechſeln. Da iſt nun ein Fall, wo die Kaufleute ohne Agio zu geben, ihre Handelsgeſchäfte nicht machen können. Wenn hingegen im May und Junius große Holzflöße nach Holland gehen, und alſo die beträchtliche Anzahl der bei dieſen Flößen angeſtellten Arbeiter bezahlt werden muß, ſo brauchen die Eigenthümer der Flöße große Summen kleiner Coventionsmünzen, und ſind nun genöthiget, dieſe geringen Münzen mit dem beſten Holländiſchen Papier, oder unmittelbar mit guten groben Gold- und Silberſorten einzuwechſeln, und hierdurch den Inhabern der kleinen Münzen den nämlichen Vortheil zu gewähren, den das Agio giebt.

Man

Man berichtiget dieſes Agio auf zweyerley Art, entweder zahlt der Inhaber der geringeren Geldſorte die bedungene Procente mit ſchlechtem Gelde darauf, oder er läßt ſich ſolche von der eingewechſelten Geldſorte abziehen. In jenen Fall wird es eigentlich Agio, in dieſem aber Diſconto genennet. Und hier muß man ſich in der Ausrechnung allezeit der Regel de Tri bedienen und wohl obacht geben, daß man ſich nicht verkürze, und von dem Agio ein weiteres Agio diſcontrire. Folgendes Exempel wird dieſe Kautel einleuchtender machen. Wann man zum Exempel in Venedig 500 Dukaten correnti mit 20 Procent Abzug in Bancogeld umſetzen, und das Agio alſo berechnen wollte: von 100 Dukaten beträgt der Abzug 20, alſo von 500 Dukaten 5 mal zwanzig, d. i. hundert Dukaten, ſo würde man um $16\frac{2}{3}$ Dukaten correnti zu kurz kommen. Man rechnet vielmehr alſo: von 120 Dukaten corr. beträgt der Diſconto 20 Dukaten, und alſo von 500 : $83\frac{1}{3}$. Was übrigens unter Bancoagio, und unter Agio auf Bancogeld für ein Unterſchied ſeye, ſuche man unter Bancoagio.

Agio conto iſt beim Buchhalten eine kaufmänniſche Rechnung, welche bei der Geldervervechslung gebrauchet wird, die auszahlende und empfangende Agio darinnen abzuſchreiben. Auch wird ſie gebraucht, wenn jemand etwas in Banco zugeſchrieben wird, wovon er die Agio vergüten ſoll. Es wird dieſe Rechnung 1) debet: a) wenn man Gelder einwechſelt und Aufgeld giebt; an Caſſaconto, b) wenn man jemanden in Rechnung Agio gut thut, an die Perſon, die ſolche gut gethan; c) wenn an dieſer Rechnung gewonnen befinde: an Gewinn und Verluſtconto. Hingegen wird die Agioconto 2) Credit, a) wenn man Gelder verwechſelt und Aufgeld einnimmt: pr. Caſſaconto; b) wenn man jemanden

Agio zurechnet, pr. die Perſon, welcher Agio berechne; c) wenn Verluſt in dieſer Rechnung gefunden wird: pr. Gewinn- und Verluſtconto.

Agio di banco, ſiehe Bancoagio.

Agion, ſiehe Agul.

Agiotage, bedeutet bei den Franzoſen insgemein einen wucherlichen verbotenen Handel, ſo wie

Agioteur, derjenige, der ſolchen treibt; und ſind dieſe Wörter unter den franzöſiſchen Kaufleuten noch nicht gar lange gewöhnlich.

Agito, oder auch Giro genannt, iſt ein kleines Gewicht, deſſen man ſich in dem Königreiche Pegu bedienet. Zwey Agito machen einen halben Biſa, und der Biſa wiegt hundert Teccalis, das iſt 2 Pfund 5 Unzen ſchweres, oder 3 Pfund 9 Unzen leichtes Gewicht zu Venedig.

Agnacat, ein amerikaniſches Obſt, ſo vornämlich unweit der Meerenge von Darien wächſt. Der Baum gleicht an Größe und Geſtalt einem Birnbaum, ſeine Blätter aber fallen nie ab. Die Frucht gleicht einer Birn, iſt ſüß, fett und hat einen Buttergeſchmack. Sowohl die Schaale als das Fleiſch bleiben grün, auch nach ihre Reife. Sie ſoll ſehr ſtimuliren.

Agreſt nennet man theils den geſottenen oder ungeſottenen Saft von noch unreifen Weintrauben, und theils die ſüß oder ſauer eingemachte Weintrauben ſelbſt. Der rohe Saft wird blos ausgepreßt und filtrirt, hernach in einem wohlzugeſpundeten Fäschen, oder einer Bouteille aufbewahret. Soll er ſich lange halten, ſo muß man friſches Baum- oder Mandelöl darauf gießen, damit er nicht kuhnicht oder ſchimmlicht werde. Er wird in der Küche ſtatt des Weineſſigs gebraucht, und kühlet weit mehr als dieſer. Der geſottene Saft wird mit Zucker vermengt, ; wann er wohl geſotten hat, wirft man etwas abgeriebene Citro-

Citronenſchaalen hinein, läßt ſie noch einmal aufſieden, und gießt ihn, wann er ſich abgekühlet hat, in ein Glaß. Er iſt vortreflich, wenn man ihn unter das Waſſer miſcht, zum Durſtlöſchen und Abkühlen, beſonders in hitzigen Krankheiten. Will man die Weinbeere ſauer einmachen, ſo muß man ſie rein waſchen, von dem Kamm abpflücken, mit geſottenem und wiederum abgekühltem Eßig übergießen, und ſodann beſchweren. Sie ſind ſtatt der Kapern zu gebrauchen. Süß werden ſie eben ſo wie andere Früchte, mit geläutertem Zucker eingemacht. Man muß ſie aber aufſchneiden, die Körner herausnehmen und etwas weniges Salz oder Salpeter hinzuthun, damit ſie ihre grüne Farbe nicht verlieren. Unter den Zucker wird auch etwas von dem ausgepreßten Saft gemiſcht.

Agrimonie, ſiehe Adermennig.

Agriote, ſchwarze ſaure Kirſchen, ſiehe Kirſche.

Agromanie nennet man überhaupt alle Fehler, welche bei dem Feldbau begangen werden, insbeſondere aber in der Politick, die Begierde den Ackerbau mit dem Nachtheil aller übrigen Gewerbe zu ſehr zu erweitern.

Agſtein, ſiehe Achat.

Agtſtein,, ſiehe Bernſtein.

Agul, Agion, *Albagi Maurorum*, *Geniſta*, *Spartium ſpinoſum foliis polygoni* iſt ein kleines ſehr ſtachelichtes Bäumchen oder Strauch, welches in Arabien, Perſien und Meſopotamien wächſt. Die Blätter ſind länglich, und ſehen wie die am großen Wegetritt aus, es bringet in großer Menge röthliche Blümchen, und alsdenn folgen rothe Saamenhülſen. Die Wurzel iſt lang und ſiehet purpurfärbig aus. Auf den Blättern und Zweigen findet ſich bei ſtarker Sommerhitze ein fetter und ſchmieriger Liquor von einer Honigconſiſtenz, welcher zur kühlen Nachtzeit

verdicket wird, und eine Geſtalt von Körnern bekommt, welche Albagimanna heißen, und wie Corianderkörner ausſehen. Man ſammelt ſie und macht ziemlich dicke Brode von dunkelgelber Farbe daraus. Es iſt nicht ſo gut wie das Calabriſche Manna.

Agy, ſiehe Braſilienpfeffer.

Ahlbeer, ſiehe *Groſſularia*.

Ahlen ſind allenthalben hinlänglich bekannte ganz einfache Inſtrumente mit einem angeſtählten Speer und hölzernen Handgrif, womit die Schuſter, Sattler, Riemer und andere in Leder arbeitende Profeßioniſten nähen. Auch die Gürtler, Buchbinder und ſelbſt die Buchdrucker bedienen ſich derſelben, um Lettern auszuheben. Sie werden daher auch in Schuh-Riemer- und Sattlerahlen eingetheilt, und ſind entweder rund, viereckigt, oder auch zweyſchneidig, theils gerad und theils krumm gebogen. Die größten und ſtärkſten haben vornen im Speer ein längliches Loch, durch welches ein Näheriemen gezogen werden kann. Sie werden in Zehner, Funfziger und Hunderter ſortirt, und von den gewöhnlichen Sorten das Stück nur mit 2 bis 3 Pfennigen bezahlt. Die Ahlenſchmiede formiren ein beſonderes Handwerk, welches in Nürnberg, Schmalkalden und Steyermarkt zünftig iſt, außerdeme aber in Deutſchland ſelten angetroffen wird. Doch findet man jezt auch in Schwabach Ahlenſchmiede. Da ſich von dieſer Handarbeit nicht allzuviele Meiſter nähren können, ſo formiren ſie ein geſchloſſenes Handwerk, lehren keinen Fremden, halten ihre Jungen zu einer vierjährigen Lehrzeit und die Geſellen zu einer zehnjährigen Wanderſchaft an. Die Ahlenſchmiede ſchmieden die Ahlen nur rauh, und laſſen ſie auf einer Schleifmühle ſchleifen, wornach ſie gehärtet, und dann wiederum auf der Mühle polirt, ſortirt und verſchicket werden.

Ahm, ſiehe Ohm.

Ah mon Dieu, iſt der Name einer beſondern Art Birn, wovon unter Birn das mehrere zu finden iſt.

Ahorn, Apelerbaum, Binnbaum, Eren, bei den Preußen **Leinbaum**, und bei den Schleßiern **Urle** genannt, lat. *Acer*, franz. *Erable*, iſt ein Baum, der Blätter hat, welche je zwey und zwey an den Aeſten ſtehen, wovon die meiſten mehr oder weniger tief eingeſchnitten, bisweilen gekerbt und nach den verſchiedenen Gattungen größer oder kleiner ſind. Ein und eben derſelbe Baum trägt männliche und Zwitterblumen. Der Blumenkelch iſt einblätterich, gefärbt und faſt bis an ſeinen unterſten Theil in fünf ſcharfe Abſchnitte getheilt. An ſeinem Grunde iſt eine fleiſchige Maſſe, woraus fünf kleine, eyrunde, ſehr offene und wie eine Roſe ſtehende Blumenblätter und acht kurze Staubfäden hervorkommen. Der Griffel der Zwitterblume ſtecket mit ſeinem untern Theil in der fleiſchigen Maſſe, woran die Blumenblätter und Staubfäden ſitzen, und aus dieſer Maſſe kommt auch noch durch eine gewiſſe Oefnung ein mit zwo zugeſpitzten Narben verſehener Griffel hervor. Der Eyerſtock beſtehet aus zwo Kapſeln, wovon eine jede einen einigen rundlichen Saamen enthält. Der Eyerſtock beſteht bisweilen aus 3 wie ein Kleeblatt ſtehenden Kapſeln, und alsdann ſiehet der Griffel aus wie ein Anker mit drey Armen, ſo wie hingegen mit zwey, wann der Eyerſtock nur zwo Kapſeln hat.

Der Ahornbaum iſt ſowohl wegen ſeines Holzes als auch wegen des Saftes, den einige Sorten fließen laſſen, wann ſie angebohret werden, woraus man Zucker ſieden kann, ſehr ſchätzbar, und ſelbſt das Laub dienet zum Viehfutter. Das Holz iſt hart und leicht, nimmt eine gute Politur an, und dienet zu allerley Tiſchlers- und Drexlersarbeiten, ſo wie auch zu muſikaliſchen Inſtrumenten. Es iſt theils weiß, theils

theils geſtreift oder geädert und theils auch voll ſchöner Maßern und wird alsdann gekräuſeltes Ahornholz, oder auch Pfauenſchwanzholz genannt. Der Baum wächſt ſchnell, und kann in hohe Stämme oder auch zu Unterholz mit Nutzen gezogen und ſodann alle 15 bis 20 Jahre geſchlagen werden. Der Saft ſoll zum Bierbrauen ſehr vorzüglich ſeyn, kann aber auch zu Syrup eingekocht und Zucker daraus bereitet werden, wovon unter dem Wort Ahornzucker mit mehrerem gehandelt werden ſolle.

Die deutſche Ahornarten lieben einen feuchten, mäſſig fetten, lockern und nahrhaften Boden, wachſen jedoch auch in allerley Grund, wann er nur nicht aus allzutrockenem Sande beſtehet. Sie können aus dem Saamen gezogen, durch Ableger und junge Sproßen vermehret werden, und treiben auch aus dem Stock wieder hervor. Man kann den Saamen ſogleich, nachdem er reif geworden iſt, im Herbſt nebſt ſeinen Kapſeln in ein offenes Land und gemeine Erde ſäen. Hat man aber Hamſter in der Gegend, welche ſehr lüſtern darnach ſind, ſo thut man beſſer, wenn man ihn in mäßig feuchter Erde oder Sand aufhebt, und erſt im Frühejahr ausſäet. Denn durch dieſe Vermiſchung behält er die Kraft zum Wachſen, welche er außerdeme verliert, oder wenigſtens im ſelbigem Jahr nicht mehr aufgehet. Man muß ihn dahero auch mit Erde vermiſchen, wann man ihn weit verſenden will. Iſt der Saame im Frühejahr ausgeſtreuet, und nicht über einen halben Zoll dick mit Erde bedeckt worden, ſo gehet er bald auf. Die jungen Bäume laſſen ſich ſehr leicht verſetzen, auch wenn ſie ſchon 10 bis 12 Fuß hoch ſind; ſie dürfen aber bei dem Verſetzen nicht beſchnitten werden.

Die meiſte Sorten des Ahornbaums, welche aus Amerika kommen, insbeſondere aber die Zuckerahornbäume, können die Hitze gar nicht vertragen, wann

ſie

ſie noch jung ſind und gehen faſt alle aufgehende Pflanzen zu Grund, wann ſie der Sonne nur einen einzigen Tag völlig ausgeſetzt ſind, weil ſich in der Sonne gleich eine Menge Inſekten daran ſetzt, und ihre Saamenblätter abfrißt, worauf die Pflanze verdirbt. Man muß daher ihren Saamen an einen bedeckten Ort ausſäen.

Man kann die Ahornbäume auch wie die Weiden kappen, und ihr Holz bekommt ſehr krauße und bunte Adern, die Stämme bleiben aber alsdann ſelten geſund, und werden bald hohl. Sonſten rühmt man auch an dem Ahornholz, daß es nicht leicht ſtockt, auch von dem Mulm und Wurm nicht angegriffen wird, man muß es aber vor der Näſſe wohl bewahren.

Die Gattungen des Ahorns ſind folgende.

1) Der **weiße Bergahorn, wilde Feigenbaum, Sycomerus**, der auch bisweilen, aber fälſchlich, **Platanus** genennet wird, lat. *Acer montanum candidum. C. B.* franz. *Erable blanc de Montagne*, oder *Erable Sycomore*, iſt ein großer Baum, der aber keinen rechten geraden Stamm hat, die Rinde iſt uneben und höckerich, das Holz hart und faſt beſtändig weiß. Die Blätter ſind breit, dick und in fünf ungleiche Flügel abgetheilt, oben dunkelgrün und unten weißlich mit hervorſtehenden Rippen. Die Blumen und Früchte ſind traubenförmig.

Dieſe Sorte taugt gut um Plantagen an der See anzulegen, oder andere Plantagen, welche zu nahe am Meer ſtehen, damit zu bedecken, weil ſie ſich ſehr ausbreitet, und Wind und Feuchtigkeiten ſtark abhält; ſonſten aber verliehret ſie ihre Blätter bald, und lockt das Ungeziefer ſtark an ſich. Dieſer Baum läßt ſich noch verſetzen, wann er ſchon ſehr groß iſt, man muß aber ſeinen Gipfel etwas behauen und die Wunden mit Bleyweiß und Oel oder Bleyweiß und

Miſt

Miſt verbinden. Uebrigens iſt er den Bienen ſehr nützlich und angenehm. Es giebt auch eine Varietät davon, an welcher die Blätter bundſtreifig ſind.

2) Der kleinere oder gemeine Ahorn, Maßholder, Meveller, lat. *Acer (campeſtre) foliis lobatis obtuſis emarginatis.* Linn. *Sp. pl.* 1055. iſt in den deutſchen Wäldern und Hecken am meiſten bekannt; ſeine Blätter ſind klein, in drey oder fünf ungleiche ſtumpfe Einſchnitte abgetheilt, die nicht gekerbt, aber ringsherum mit einem hellen Grün eingefaßt ſind. Die Blumen ſtehen in kleinen Sträußen beiſammen, worauf ſich oben die Zwitterblumen befinden.

Dieſe Sorte giebt ſchöne und gute Hecken ab, beſonders an ſolchen Orten, wo der Boden für die Hagebuche allzuſcharf, trocken und kieſigt iſt. Ihr Holz iſt voll Adern, und wird vornämlich zu Saiteninſtrumenten gebraucht.

3) In Canada ſind zwo Arten vorzüglich berühmt, nämlich:

a) Der weiße Ahorn, der Virginiſche blühende Ahorn, *Acer virginianum folio majore, ſubtus argenteo, ſupra viridi ſplendore*, Pluk. *Acer montanum candidum.* Er hat breite, oben glänzend grüne, und unten ſilberfärbige Blätter.

b) Der rothe Ahorn. *Acer floribus rubris folio majori ſuperne viridi, ſubtus argenteo ſplendente* Clayt. *fl.* 1719. Er wird auch in Canada von vielen Platanus genennet und unterſcheidet ſich von dem weißen Ahorn durch ſeine rothe Blumen. Das Holz von dieſem iſt manchmal maſerig und blutfleckig. Dieſe zwo Sorten geben hauptſächlich viel ſüßen Saft und Zucker, und wird der von dem weißen der Ahornzucker, der von dem rothen Baum aber Maßholderzucker genennet.

4) Der Ahorn von Montpellier mit Blättern, die in drey faſt gleiche Einſchnitte abgetheilt, ſchön grün, glatt, dick und dicht ſind, *Acer trifolium C. B. Pin.* 431. *Acer (Monſpeſſulanum) foliis trilobis integerrimis. Prod. Legd.* 459.

3) Der Cretiſche Ahorn mit dreylappigen auf der untern Seite etwas haarigen Blättern, *Acer cretica* Pros Alp. *Acer (cretica) foliis trilobis integerrimis ſubtus pubeſcentibus.*

6) Der Virginiſche Ahorn mit drey oder fünfmal eingeſchnittenen Blättern, *Acer maximum foliis trifidis vel quinquefidis virginianum.* Pluh. Dieſer Baum liebt feuchtes Erdreich, und will im trockenen Boden nicht recht fort. Sein Saame iſt zu Ende des Maimonats völlig reif und zum Säen tauglich.

7) Der Norwegiſche Ahorn, mit Maßholderblättern, der Platanblätterigte Ahorn. *Acer foliis quinque, lobis acuminatis acute dentatis glabris floribus corymboſis.* Linn. *flor. ſuec.* 303. Iſt den Nordlichen Ländern eigen, und erlangt in England eine anſehnliche Größe. Es giebt auch eine Abart davon mit ſcheckigten Blättern. Auch dieſe Ahornart giebt einen ſüßen Saft, woraus Zucker geſotten werden kann.

8) Der Amerikaniſche Bergahorn. *Acer (Penſylvanicus) foliis trilobis acuminatis, ferrulatis floribus racemoſis.* Linn. *Sp. Pl.* 1055. Dieſer Baum iſt überaus prächtig, und hat ſehr ſchöne, grüne, ſägenförmig ausgeſchnittene Blätter, welche ſich in 3 große Spitzen endigen.

9) Der Italieniſche Ahorn, insgemein Opalus genannt, *Acer major folio rotundiore minus laciniato, et Opalus Italorum.* Raji *Hiſt.* iſt in den meiſten Gegenden Italiens, ſonderlich aber um Rom ſehr gemein.

Ahorn-

Ahornhonig, Ahornſaft giebt beſonders der große ſpitzblätterige Ahorn. Wenn die vollwüchſige Stämme dieſer Baumart, welche wenigſtens acht bis zwölf Zoll Dicke haben müßen, nach dem erſten harten Froſte im November und wenn die Wurzeln recht mit Schnee belegt ſind, bei heiterm, aber recht kaltem Wetter an der Mittagsſeite mit einem halbzölligen Bohrer, einen Fuß hoch von der Erde und anderthalb Fuß tief ins Holz gebohrt werden, ſo geben ſie bis Ende Dezembers alle 24 Stunden von 7 bis zehen Quart eines recht zuckerreichen Saftes, den man den Ahornhonig nennet. Bei gelinderer Witterung zapft man ihn nicht. Nach dem erſten Zapfen läßt man es etwa dreyßig Tage lang bewenden, wiederholet es alsdann zum andernmale noch etliche zwanzig Tage, wenn heitere Witterung mit Froſt anhält, weiter würde es nicht rathſam ſeyn, theils der Bäume wegen, theils eines Nebengeſchmacks halber, den der Syrup annimmt. Der friſche Zuckerſaft geht in etwa vier und zwanzig bis dreyßig Stunden in Gährung, und kann einen ſcharfen Eſſig, auch Brandwein, und ſonſt einen Landzucker geben, der aber freylich dem ausländiſchen an Süßigkeit nicht beikommt.

Ahornzucker wird aus dem Ahornſaft oder Ahornhonig bereitet, und wie dieſer zu gewinnen iſt, findet man unter dem Wort: **Ahornhonig.** Nachdem man zu dieſem Behuf eine Quantität Saft, z. E. 200 Maaß (Pintes) geſammelt hat, kochet man denſelben in eiſernen und kupfernen Keſſeln ſo lange, bis er ſo dick wird, daß ſich das zähe Weſen nicht mehr herumtreiben läßt, und ſchäumet ihn davon fleißig ab. Wenn der Liquor dick zu werden anfängt, rühret man ihn beſtändig mit einem hölzernen Stabe um, theils um das Anbrennen zu verhindern, theils auch um die Ausdünſtung zu befördern. Sobald der Liquor die

Con=

Conſiſtenz eines dicken Syrups erhalten hat, ſo gieſet man ihn in Formen, entweder von Erde oder von Birkenrinde. Beim Erkalten wird der Syrup hart, und man hat alsdann Brode oder Täfelein. Dieſer Zucker iſt ziemlich annehmlich, wenn man ihn gehörig hat einſieden laſſen. Läßt man ihn aber zu ſtark einſieden, ſo bekommt er einen groben Zuckerſyrupgeſchmack.

Um dieſen Zucker ſchöner und lieblicher zu machen, pflegt man ihn bisweilen mit Eyerweiß abzuklären.

Einige Einwohner in Canada ſchütten zwey bis drey Pfund Weizenmehl auf zehen Pfund eingeſottenen Syrup. Er wird zwar alsdenn weiſer und von denenjenigen, welche dieſen Betrug nicht wiſſen, vorgezogen; er hat aber bei weitem nicht den mit einem lieblichen Geſchmack vergeſellſchafteten angenehmen Geruch, dergleichen man allemal bei dem unverfälſchten Ahornzucker antrift. Wenn dieſer Zucker gut ſeyn ſoll, muß er hart, braunroth, etwas durchſichtig, von einem lieblichen Geruch und recht ſüß auf der Zunge ſeyn.

Man gebrauchet ihn in Canada eben ſo, wie den aus dem Zuckerrohr; auch machet man allerhand Eingemachtes daraus.

Ahre, ſiehe Maßholder.

Aichen heißt ein Maaß oder ein Gefäß nach einem zur Regel angenommenen richtigen Maaß prüfen und ſeinen wahren Gehalt erforſchen. Es iſt eine nothwendige Policeyanſtalt, die Maaße von aller Art, ſo wie auch insbeſondere die Schenkgefäße der Gaſtwirthe öfters aichen zu laſſen und dadurch das Publikum gegen Vervortheilungen möglichſt zu ſichern.

Die Weinfäſſer werden mit Waſſer abgeaichet, ehe man ſie füllet, um den Abgang zu verhüten, welcher ſich ſonſten durch das öftere Füllen des Aichkübels mit Wein ergeben würde. Man hat aber dabei

wohl obacht zu geben, daß die Aicher das Waſſer aus dem Kübel jedesmal wohl und rein auslaufen laſſen, weil bei einer großen Quantität Wein auch das wenige zuruckgebliebene, welches man kaum bemerkt, am Ende doch nahmhaft wird und das wahre Maaß des Faſſes verkürzt.

Aides iſt in Frankreich eine Auflage, womit der inländiſche Verkauf faſt aller Produkte beſchweret iſt. Ungefehr in der Mitte des 14ten Jahrhunderts verwilligten die Stände dem unglücklichen Könige Johann, während ſeiner Gefangenſchaft, von allen Waaren, die im Königreiche verkauft werden, 12 Deniers, von jedem Livre des Kaufspreißes, als ein Hülfsgeld. Von dieſer Zeit an wurde die Auflage nicht nur beibehalten, ſondern auch unter Carl dem Fünften noch auf den Wein ausgedehnt, welcher anfänglich davon frey war. Um ſich einen Begriff von der faſt unerhörten Erweiterung dieſer Auflage zu machen, muß man bedenken, daß der inländiſche Wein bei ſeiner Einfuhr in Paris wohl 30 und vorhero ſchon eben ſo vielerley Arten dieſer Abgaben tragen muß. Die Auflage iſt ſehr drückend und wird es noch mehr durch ihre Verpachtung und die damit verknüpfte nachtheilige Erhebungsart. Jeder, welcher Wein bauet, muß zum Beiſpiel den Finanzpächtern und ihren Bedienten ſeine Keller eröffnen, ſo oft ſie es verlangen. Zu ſeinem Haußgebrauch gehet ihm eine ſehr geringe Quantität Wein frey, und was über dieſe Menge abgängig befunden wird, davon muß er die Aides bezahlen. Er darf das Inventarium über ſeinen Weinvorrath nicht einmal mit unterſchreiben und die Gerichte ſtellen den Finanzpächtern vollen Glauben bei. Es hängt alſo lediglich von der Willkühr derſelben ab, was ſie ihm zuſchreiben und abfordern wollen, anderer Gottloßigkeiten und Bedrückungen nicht einmal zu gedenken, worwieder

ſehr ſchwer oder gar nicht Hülfe zu finden iſt. Man tadelt an dem ſonſt berühmten Colbert, daß er dieſe Auflage mehr begünſtiget als eingeſchränket, und beſonders, daß er verordnet habe, die zu Erhebung der Aides angeſtellte Commis ſollten wegen ihres Lebens und ihrer Sitten gar nicht zur Rechenſchaft gezogen werden, als wodurch dieſe Stellen zur äußerſten Bedrückung des Volkes nach und nach mit dem Extract der ſchlimmſten Menſchen beſetzet worden ſeyen.

Aigreſin, ſiehe Egelfin.

Aigrette iſt diejenige Art von Reigern, aus deren Federn die ſchöne Federbüſche gemacht werden, womit man die Turbans, Mützen und Hüthe zu ſchmücken pflegt. Der Vogel hält ſich auf den Amerikaniſchen Inſeln auf und begiebt ſich oft in die See. Er iſt etwas größer als eine Krähe, hat einen corallenrothen Schnabel, eben ſolche Füße, ſchneeweiſe Federn und einen ſehr feinen und hohen Buſch auf dem Kopfe.

Aigue Marine, ein Edelgeſtein, der längſt an den Küſten des großen Weltmeeres gefunden wird. Er iſt von einem ziemlich ſchönen Meergrün und man hält dafür, er bekomme die Farbe durch vieles An- und Ueberſchlagen der Ebbe und Fluth, die ihn auf dem Sand herum wälzet. Er iſt eben ſo hart als der orientaliſche Amethyſt.

Aiguillettes de Mabot ſind eine Art kleiner Stricke oder Schnüre, welche man aus der Rinde des geſponnenen Mahotsbaumes verfertiget und davon man ſich auf den franzöſchen Inſeln in Amerika zu verſchiedenem Gebrauche bedienet, inſonderheit aber die Tobacksblätter daran zu reifen und aufzuhängen, wenn man ſie abdorren will.

Aile, ſiehe *Alla*,

Akapalti, } ſiehe Pfeffer.
Akapathi }

Akomabaum iſt einer der gröſten Bäume in dem mitternächtigen Amerika. Er hat eine orangenfärbige, den Pflaumen ähnliche Frucht, die aber wegen ihrer Bitterkeit von den Menſchen nicht genoſſen wird, ſondern in gewiſſen Jahrszeiten den Holztauben zur Fütterung dienet. Sein Holz iſt hart, ſchwer, gelb, ſinkt im Waſſer unter, wird aber mit der Zeit weislich und, weil es in der Luft, Erde und Waſſer lange Zeit dauert, auch von den Würmern nicht angegriffen wird, ſo iſt es in der Baukunſt ſehr nützlich zu gebrauchen. Die Rinde giebt einen milchichten Saft, der eingekocht dem Tragante ähnlich iſt, und bei Zahnſchmerzen auf die Schläfe und hinter die Ohren geſtrichen wird. Man hat unterſchiedene Arten von dieſem Baume, die aber nur in Anſehung der Farbe des Holzes verſchieden ſeyn ſollen.

Alabaſter, Albaſter, lat. *Alabaſtrum*, gehört zu den gypsartigen oder ſelenitiſchen Steinen, findet ſich gemeiniglich da, wo es Gyps giebt und bricht in horizontalen Lagen nicht ſehr tief in der Erde. Er iſt mehrentheils weis, jedoch auch grau, gelb, grün, roth und ſchwarz, oder er hat Punkte und Flecken von ſolchen Farben. Er iſt bisweilen etwas durchſichtig, insgemein aber ganz undurchſichtig, ungleich weicher als der Marmor, nimmt aber doch eine ganz gute Politur an. Er läßt ſich drexeln und mit dem Meiſel bearbeiten und wird zu allerley Gefäßen, Figuren, Tiſchen, Säulen, Geſimſen, Kaminen und andern architektoniſchen Verzierungen verwendet, darf aber der Witterung nicht ausgeſetzet werden. Der kleine Abfall bei der Verarbeitung wird gebrannt und zur Stukkatorarbeit, oder auch zu künſtlichem Marmor verwendet. Diejenigen, welche den Alabaſter verarbeiten, werden Alabaſterer genennet und ſind keine zünftige Profeßioniſten, ſondern freye Künſtler. In dem Arabiſchen Gebürge hat man den Alabaſter zuerſt

erſt gebrochen, nachhero aber in Aegypten, Syrien und Italien, ſonderlich in der Gegend von Rom gefunden. Unter allem Italieniſchen Marmor zeichnet ſich der der von Montajout ſowohl durch ſeine Weiſe, als durch die Gröſze ſeiner Stücke auf eine vortheilhafte Art aus. In Deutſchland findet man ihn ſehr häufig, beſonders in Thüringen bei Nordhauſen, welcher auch daſelbſt, und in Franken bei Windsheim, welcher meiſtens zu Nürnberg verarbeitet wird. In der Grafſchaft Hohenſtein bei dem Dorf Harzungen findet ſich eine Art Alabaſter, welche man Eiſzalabaſter nennet, weil ſie einen ſolchen Glanz hat wie ein hellgefrohrnes Eiſz.

Alana ſiehe Tripel.

Aland, ſiehe Eltfiſch.

Alant, lat. *Helenium*, *Enula Campana*, franz. *Aunée*, ein Gewächs, welches an verſchiedenen Orten Deutſchlands wächſt, ſonderlich aber im feuchten und fetten Lande, hat eine ſtarke und zaſerichte Wurzel, aus welcher groſze und wollichte Blätter hervorkommen, welche oben blaſzgrün, unten aber rauch und an dem Rande eingekerbet ſind. Um Nürnberg herum wächſt es ſehr häufig. Die Stengel, welche im Monat Julius und Auguſt in die Höhe ſchieſzen und blühen, werden vier oder fünf Fuſz hoch, ſind gerade und über und über mit einer zarten Wolle beſetzt, an demſelben wachſen die Blätter ohne Stiel an und umgeben ihn gleichſam. An der Spitze deſſelben befinden ſich groſze Knöpfe, dergleichen auch auf den Seitenäſten anzutreffen ſind, welche aus verſchiedenen übereinander liegenden Schuppen beſtehen und den Kelch der Blumen ausmachen. Die Blume iſt groſz, gelb von Farbe, wie ein Stern geſtaltet und hat einen, wiewohl nicht allzuſtarken, Geruch. Wenn man ſie genau unterſuchet, ſo beſteht ſie aus einer groſzen Menge kleinerer Blumen, davon einige und

vornämlich diejenigen, welche den mittelſten Theil einnehmen, rund wie eine Düte ausſehen; andere aber, die am Rande ſtehen, lang, wie ein kleines Bändchen hervor ragen. Die Saamen ſind rundlich und oben mit einigen Federn gezieret. Von dieſem Gewächs wird vorzüglich die Wurzel gebraucht, deren Nutzen aber hauptſächlich mediciniſch iſt; doch wird ſie auch von den Färbern zu der blauen Farbe benutzt.

Alantbeer, ſchwarze Johannisbeer, ſiehe Johannisbeer.

Alantwein wird gemacht, wenn man den Wein mit der Alantwurzel entweder gähren läſſet oder abſiedet. In Franken nennet man auch den ſehr ſtark und bis auf den 8ten Theil eingeſottenen Moſt alſo, welcher ſehr ſüß iſt und zum Kochen, an allerley Brühen, auch zum ſüßen Senft gebraucht wird. Der eingeſottene Birnmoſt hat faſt den nämlichen Geſchmack und dienet zu gleichem Gebrauch.

Alaun, lat. *Alumen*, franz. *Alun*, iſt ein ſaures mineraliſches Salz, welches aus einer Vitriolſäure und einer beſondern Erde beſtehet, das den Bolar- und Thonerden ſehr gleich kommt und ſich dadurch von andern unterſcheidet, daß es langſam und ohne Aufbrauſen mit der Vitriolſäure fermentiret. Einige wollen zwar den Alaun unter die Mittelſalze rechnen, er gehöret aber vielmehr unter die ſauren und unterſcheidet ſich von dem Vitriol nur dadurch, daß das Salz im Vitriol mit einer metalliſchen, im Alaun aber mit einer Kreiden- oder Thonartigen Erde vermiſchet iſt.

Alaun und Vitriol ſtecken gemeiniglich in einer Mine und die Mütter dieſer ſauren Salze ſind Kieſe, Atramentſteine, Schiefern, Schiefererden, Steinkohlen und verſteinertes Holz.

Der Alaun hat entweder eine weiſe, röthliche oder gelbliche Farbe und wird alsdann Steinbutter genennet. Der grünliche Alaun, welcher in Frankreich zu Soiſſons in der Piccardie bereitet wird, iſt von ſchlechter Qualität. Die Chryſtallen des Alauns ſind groß, dick und achteckigt, wie ein Octädrum mit abgeſtumpften Ecken. Der Alaun iſt ſtyptiſch und hat anfänglich auf der Zunge einen ſüßlichen, hernach ſauren, eckelhaften, herben und zuſammenziehenden Geſchmack. Er wird entweder als eine Ader unter der Erde, ſonderlich in Silbergruben, bisweilen flüßig wie eine Milch, bisweilen hart angetroffen, oder aus mineraliſchen Waſſern geſotten, oder aus Alaunſtein gezogen.

Derjenige Alaun, welchen man in den Bergwerken findet, heißt der natürliche, und davon hat man folgende Sorten:

1) **Den Berg- Felſen- Stein- Eiß- oder Chryſtallalaun**, lat. *Alumen rupeum*, oder *glaciale*, *Alumen rochae*, oder *roccae*, franz. *Alun de roche*, oder *de glace*, ital. *Alumen di Rocca*. Dieſer iſt weis und wird allezeit gemeinet, wann man Alaun ſchlechtweg nennet.

2) **Den römiſchen Alaun**, lat. *Alumen Romanum*, franz. *Alun de Rome*, dieſer iſt röthlich, weil der Stein, aus welchem er gewonnen wird, dieſe Farbe hat; und er wird daher auch der röthliche oder ſteinrothe Alaun genennet. Auch iſt er beſonders rein und nicht leicht mit fremden Theilen vermiſcht.

Da dieſer Alaun ſehr geſucht wird, ſo wird er in England und Lüttich durch die Kunſt nachgemacht; er iſt aber alsdann nur auf der Auſſenſeite, ſo wie hingegen der ächte Römiſche durchaus röthlich. Doch ſoll der künſtliche Alaun, welchen die Gebrüdere Grafenhorſt in Braunſchweig verfertigen, ebenfalls durchgängig roth und an Reinigkeit dem gemeinen vorzuziehen ſeyn.

3) Den Federalaun, oder die Alaunfedern, lat. *Alumen nativum, plumoſum*, oder *plumeum, Alumen plumae*, fr. *Alun de plume.* Dieſer iſt der eigentliche gediegene, oder derjenige, welchen man für den rechten natürlichen Alaun halten kann, weil er von der Natur ſelbſt ohne allen Beiſtand der Kunſt gebildet wird.

Er wird Federalaun genennet, weil er einer Feder ähnlich ſiehet, die die Natur aus der Erde hervortreibt, welche 2 bis 3 Zoll hoch iſt und aus kleinen, geraden, feinen, weiſen und durchſichtigen Fäden beſtehet, die wiederum aus einer weiſen, milchfärbigen, alaunichten Feuchtigkeit entſtehen, welche die Hitze der Sonne aus dem innern der Erde an ſich ziehet, hernach hart und dicht macht. Er wird auf verwitterten Alaunärzen und zwiſchen den Arbeſtarten in England, Ungarn, Lapland und auf der Inſel Maltha gefunden. Tournefort hat ihn auf ſeiner Reiſe nach der Levante bemerkt.

Man pflegt gemeiniglich unter dem Namen Federalaun eine Asbeſt, Federweiß genannt, im Handel zu führen, welche aus den Inſeln Rhodus und Creta gebracht wird, und aus ſteinigten übereinander liegenden Faßern beſtehet, oder eine Art Strahlgyps, die aus Blätterchen beſtehet und Schieferalaun, *Alumen Scajolae* heißt; man kann aber den wahren Federalaun, theils durch den Geſchmack und theils auch dadurch von ihnen unterſcheiden, daß er ſich im Waſſer auflöſen läßt.

Es giebt vier Gattungen durch Kunſt gemachter Alaune. Sie ſind folgende: 1) Der Alaunzucker, Zuckeralaun, lat. *Alumen Saccharinum*, oder *Zuccarinum*, franz. *Alun Saccarin*, welcher aus Bergalaun, Roſenwaſſer und Eyerweiß zubereitet und zu einem Teige gekocht wird, dem man insgemein die Geſtalt eines Zuckerhuths zu geben pflegt. Er iſt ſehr

ſehr hart. 2) Der Schüſſelalaun, lat. *Alumen catinum*, franz. *Alun catun*, welcher nichts anders iſt, als die Aſche von Soer-oder Aſchenſalze (*Soda*) oder *Kali*, oder eine andere Aſche, oder alkaliſches Salz, das aus den Erdgewächſen gezogen wird. 3) Der Alaun von getrockneten und ausgebrannten oder durchgeglüheten Weinhefen, lat. *Alumen faecum*. Und endlich 4) der ſchuppigte Alaun, lat. *Alumen ſquamoſum*, franz. *Alun ecaillé*, welcher aus Frauen-eiß oder Katzenſtein gemacht wird. Er wird auch *Scajola*, franz. *Scazolle* genannt.

Ein guter Alaun muß rein, feſt, trocken, cryſtalliſch ſeyn und ſich im Waſſer gänzlich auflöſen laſſen, in der Luft aber nicht gerne fließen. Im warmen Waſſer löſet er ſich leichter auf als im kalten. Uebrigens muß ſein Geſchmack herbe, etwas ſüßlich und ſtark zuſammenziehend ſeyn und einen weiſen Speichel machen. Man muß dieſe Kennzeichen wiſſen, weil der Alaun auf vielerley Art mit ſchlechten Materien, mit gemeinen Salzen und anderm geringen Zeuge verfälſchet, auch aus Kreide nachgemacht wird, indem man ſie mit Schwefelgeiſt eintränkt und hernach in der Kälte zuſammen fahren und dick werden läßt. Ein Alaun, worinnen ſich Eiſenvitriol befindet, iſt zu hohen Farben undienlich, indem ſie dadurch verdunkelt und verderbet werden. Der Eiſenvitriol aber entdeckt ſich im Alaun, wenn man in eine Alaun-ſolution ein adſtringirendes Infuſum, z. E. Galläpfel, Thee u. d. g. gießt, als wovon ſie ſogleich ſchwarz wird.

Der Alaun wird in den Apothecken und von den meiſten Künſtlern und Profeßioniſten, insbeſondere aber von den Gerbern und am allermeiſten von den Färbern häufig gebraucht und iſt eines der unentbehrlichſten Materialien der letztern. Auch werden falſche Perlen und andere Materialien daraus verferti-

get. Wenn man ein Stück Alaun, etwa eines Hühnereyes groß in das Seihtuch legt und die Milch darüber ablaufen läßt, ſo wird ſie niemals übel ſchmeckend und der bereits verdorbene Rahm kann durch gepulverten Alaun noch ſo verbeſſert werden, daß er eine vollkommene gute Butter giebt. Die Becker, beſonders in London bedienen ſich des Alauns unter dem Brode, um ſolchem, wann es gleich aus ſchlechtem Mehl gebacken iſt, dannoch ein ſchönes Anſehen zu geben.

Man iſt darüber vollkommen einig, daß der Alaun als ein ſehr zuſammenziehendes und ſtyptiſches Mittel unter dem Brod äußerſt nachtheilige Würkungen auf die menſchliche Geſundheit haben müſſe und daß dieſer Mißbrauch ein eben ſo ſorgfältiges Augenmerk einer wachſamen Polizey verdiene als die Weinverfälſchungen; warum aber gleichwohl deſſen Gebrauch bei der Milch ohne mindeſte Beſorgniß ſchädlicher Folgen angeprieſen wird, iſt mir unbegreiflich.

Man hat levantiſchen, franzöſiſchen, ſpaniſchen, däniſchen, ſchwediſchen und italieniſchen Alaun, und beſonders im Neapolitaniſchen ohnweit Pozzuolo in der Gegend Solfatara die vortreflichſte Alaungebürge. Auch in Deutſchland giebt es mancherley Alaunwerke in Böhmen, Mähren, Niederöſterreich, Krain, Tyrol, Schleſien, Niederheſſen, in der Oberlauſiz, Meißen, Thüringen, im Voigtlande und im Bayreutiſchen.

Alle Alaunerze und Erden müſſen entweder durch Röſten oder Brennen, oder durch das Verwittern vorbereitet, das iſt die Säure entwickelt, aus der Luft vermehret und zum Auslaugen geſchickt gemacht werden.

Der Alaunſieder muß ſeine Erze oder Erden kennen lernen, um durch zuverläßige Proben geleitet,

beſtim-

beſtimmen zu können, ob das Röſten oder Brennen oder Verwittern nöthig, und was für Zeit zu letzterem erforderlich ſey; die geröſteten Erze müſſen gleichwohl dem Verwittern noch ausgeſetzt werden. Das Verwittern geſchiehet auf mancherley Art, unter denen die beſte iſt, die Erze, Erden oder Kohlen auf Bühnen oder Rüſtungen zu bringen, die ein, zwey bis drey Schuh von der Erde entfernt, etwa 30 Schuh im Gevierte groß und mit einem Rand verſehen ſind. Dergleichen Bühnen kann man mehr oder weniger in einer Linie hintereinander auf hölzerne Pfähle aufrichten, und 3 bis 4 Schuh hoch mit Alaunerden oder Erzen befahren laſſen. Die Bühnen müßen etwas ſchräge angelegt werden, oder ein Gefälle haben, man muß um jede derſelben herumgehen können; an jeder Seite der Bühnen liegt der Länge nach eine hölzerne Rinne, die auf ein am untern Ende geſetztes Gefäß ſtößt. Endlich bedürfen die Bühnen eines Daches; da dieſes nur für Sonne und Regen ſchützen ſoll, ſo muß es keine Seitenwände haben, auch leicht ſeyn. Man bedeckt es mit leichten Tannenbretern, die mit beweglichen Hespen dergeſtalt verſehen ſind, daß man einen Theil des Daches nach dem andern in die Höhe richten, auch nach Gefallen wieder herunterlaſſen kann. Bei neblichtem Wetter, oder bei ſanftem Regen wird das Dach eröfnet, bei warmem Sonnenſchein oder ſtarkem Regen aber wieder verſchloſſen. Erden und Erze werden auf den Bühnen zuweilen umgeſtochen. Je mehr ſie ſich der Reife nähern, ſo an dem Geſchmack und dem Aufblühen leicht zu erkennen, je ſtärker kann man ſie beregnen, oder bei ermangelndem Regen mit Flußwaſſer begießen laſſen, damit das Waſſer in die Rinnen tröpfeln und in das bereits erwehnte Reſervoir ſich ſammeln könne.

Sind

Sind die Erze oder Erden zur Reife gebracht, ſo werden ſie noch ſtärker begoſſen, öfter umgeſtochen und das Waſſer oder die Lauge nach den Reſervoirs geleitet. Die ausgelaugte Erde wird mit neuen Erzen oder Erden vermenget; die Luft ſchwängert ſie von neuem und die Alaunerden werden immer ſtärker.

Sind die Alaunerden von der Natur, daß ſie des Brennens bedürfen, ſo bringt man große ſpitzzugehende Haufen zuſammen, die ſich erhitzen und entzünden, oder auch angeſteckt werden. Die brennende Erde wird in Laugenfäſſer gethan und ausgelauget. Der Boden dieſer Fäſſer hat Löcher, um der Lauge Abfluß zu verſchaffen. Man belegt ihn einige Zoll hoch mit Stroh, ſchüttet die Alaunerde darüber, füllt das Gefäß mit Waſſer, läßt es zwölf, auch zuweilen 24 Stunden darauf ſtehen und zapfet die Lauge ab. Iſt die Lauge noch nicht ſiedwürdig, ſo wird ſie über neue Erde gegoſſen. Sechzehn bis 10 löthige Lauge iſt ſiedwürdig. Die Lauge wird vermittelſt hölzerner Rinnen in den im Siedhauſe ſtehenden, aus ſtarken Bohlen beſtehenden Behälter, geleitet, daſelbſt bleibt ſie bis hinlänglicher Vorrath zum Verſieden da iſt. Dieſer Laugenvorrath wird durch eine Pumpe und Rinne in die Pfanne, ſo allezeit aus Bley oder Zinn beſtehen, und vom Alaunmeiſter verfertiget werden muß, geleitet. Die Pfannen können von 12 bis 24 Schuh lang und 5 bis 6 Schuh breit, von rechtswegeu aber nicht über zwey Schuh hoch ſeyn. Sie bekommen ein Lager von Ziegelſteinen und Eiſenwerk beim Einmauren.

Die mit Lauge gefüllte bleyerne Pfanne wird, nach Beſchaffenheit der Umſtände, 3 auch mehrere Tage, gemeiniglich mit großem Feuer und ſtarkem Aufwallen, gekocht, obgleich ein mäßiges Feuer und ruhiges Verdünſten der Abſicht weit angemeſſener wäre. Sodann wird die Lauge in der Probierpfanne unterſucht.

ſucht. Wenn ſie zu gerinnen beginnt und eine grün-gelblichte Farbe zeiget, ſo iſt das Rohſieden gethan und die geſottene Lauge wird vermittelſt der Rinnen in ein ander Behältniß geleitet, worinnen der Alaun niedergeſchlagen oder präcipitiret wird.

Der dazu erforderliche Niederſchlag beſtehet überall aus Alkalien, aber nicht immer in gleicher Proportion. Der Alaunſieder muß ſeine Lauge und den Grad der Wärme aus Erfahrungen lernen kennen, in welchem ſie die Präcipitation am beſten vertragen kann. Dieſe Leute thun damit ſehr geheimnißvoll; indeß iſt ein Drittheil Potaſche und zwey Drittheil fauler Urin ein Mittel, welches in einer noch mäßig warmen Lauge niemals gute Dienſte verſagen wird.

Iſt der Alaun durch die Präcipitation zum Niederſinken genöthiget, ſo heißt der zu Boden gefallene Alaun Alaunmehl. Die Solution oder die wäßrichte Theile werden abgeſchöpft, zur rohen Lauge geſchüttet, das Alaunmehl aber in hölzerne Gefäße gethan. In dieſem Gefäße wird das Mehl mit Waſſer gewaſchen und umgerührt. Das Waſſer wird ab- und zur rohen Lauge gelaſſen, das weißgewaſchene Alaunmehl aber, ſo lange aufbehalten, bis zum Verſieden ein hinlänglicher Vorrath beiſammen iſt. Die Alaunpfanne iſt mit der Laugenpfanne von einerley Conſtruction, aber ohngefehr halb ſo groß als erſtere. In dieſer Pfanne wird das Alaunmehl mit doppelt ſo viel reinem Waſſer aufgelößet, und ſo lange gekocht, bis ſich ein Häutchen auf der Oberfläche formirt. Iſt der Alaun gahr, ſo wird er abermal in hölzerne Gefäße abgelaſſen, worinnen er anſchießen, oder ſich cryſtalliſiren ſolle. In dieſen an einem kühlen Ort ſtehenden Fäßern ſchießt der Alaun in achteckigten Criſtallen an und macht einen dichten Körper in deſſen Mitte noch einiges Phlegma zurückbleibt, ſo in die Laugenpfanne kommt. Dieſer dichte Kör-

per wird zerſtücket, auf die Trockenbank gelegt und ſobald er alle Feuchtigkeit verlohren hat, in Fäßer gepackt, da er denn eine fertige Kaufmannswaare iſt.

Dieſes iſt die gemeine Zubereitung des Alauns in Deutſchland. Der römiſche Alaun kommt eigentlich nicht aus Rom, ſondern von einem Orte in dem Erbtheile St. Peters, den man Aluniere, oder die Alaungruben nennet, ohngefehr ſechs welſche Meilen gegen Nordoſt von Civitavechia, und eine Meile gegen Nordweſt von dem Flecken Tolfa. Er wird in Steinen von unterſchiedlicher Größe gefunden, davon die größten die Größe einer geſchloſſenen Fauſt nicht überſteigen und gemeiniglich ſind ſie nicht größer als die Nüſſe. Sie ſind hart, ziemlich ſchwer, leicht zu zerreiben und geben einen weiſen ſilberfarbigen Staub.

Der Stein, welcher den Alaun hervorbringet, wird mitten auf dem Felde und nicht in tiefen Gruben gefunden, wie die Quaterſteine in Frankreich. Gemeiniglich wachſen an ſolchen Orten, die am überflüßigſten Alaun von ſich geben, gewiſſe kleine Bäumchen, welche man dort Agrifolio nennet. Manchmal trift man ſogar Alaunſteine auf der Oberfläche der Erde zerſtreut an. Man brauchet gemeiniglich drey Arten von Arbeitsleuten, um dieſe Steine zu entdecken und auszugraben. Die rechten ſind die Nachforſcher oder Entdecker; die zweyten ſind diejenigen, die die Felſen aufbrechen, welche die guten Steine umſchließen und die Adern bedecken; die dritten müſſen die Steine ausleſen. Wenn der Stein gut befunden worden, nimmt man ihn heraus, führet 40 oder 48 Schubkarren voll davon nach dem Ofen, leget ſie ordentlich um die Wand herum, wie die Steine, davon man Kalk machet und leget Feuer daran, ſoviel als die Beſchaffenheit des Steins und des Orts, wo er gewonnen worden, erfordert. Wenn die

die Steine gebrannt ſind, und der Ofen wieder aufgemacht worden, lieſet man die Steine zum zweytenmal aus. Diejenige, die zur Genüge gebrannt worden, trägt man davon an den Ort, wo die Steine gelöſcht werden ſollen; die andern aber, die noch nicht genug haben, legt man wieder an einen beſondern Ort im Ofen hin, damit ſie zum zweytenmal mit den friſchen Steinen, die man hinlegen will, gebrannt werden. Dahero nennet man ſie Zwieback, weil ſie zweymal gebacken werden. Diejenigen, welche verbrannt worden, an ſtatt blos ordentlich gebrannt zu werden, wirft man als unnütze weg, und in dieſem Falle giebt man ihnen den Namen Schuppen. Alsdann wird der Stein, der nun genugſam gebrannt iſt, nach einem in kleine Mauern eingeſchloſſenen Platz getragen, deſſen Boden mit viereckigten Steinen ſchön gepflaſtert und mit kleinen Canälen verſehen iſt, darinnen ſich das Waſſer wieder verſammelt. Man macht einen Haufen von dieſen Steinen zwiſchen zwey ſolchen Bächen, und dieſem giebt man gemeiniglich eine Lange von 15 bis 18 Schuhen, 5 bis 6 Schuh unten in die Breite und acht Schuh in die Höhe. Man macht ihn oben ſpitzig, wie einen Dachgiebel und ſorget dafür, daß die Seiten fein gleich und glatt ſeyn. Auf dieſen Steinhaufen gießet man Waſſer mit Schaufeln, um das Feuer zu löſchen, das in dieſen Steinen, wie in den Kalkſteinen verborgen iſt, und mit dieſer Arbeit fährt man Tag und Nacht in einer Zeit von 25 bis 30 Tagen fort, ſo lange bis die Klumpen der Steine das darauf gegoſſene Waſſer ganz kalt zurückgeben; denn vor dem Ablaufe ſolcher Zeit erhitzen ſie das Waſſer, welches davon herunter fließet, nachdem es ſie durchgedrungen und machen es im Anfange ſo heiß, daß es kocht. Dieſe Hitze nimmt immer nach und nach ab, nachdem die brennende Steine ſich löſchen. Und dieſes Waſſer wird

auf

auf das ſorgfältigſte aufgehoben, nicht allein um andere Steine damit zu löſchen, ſondern auch um es in die großen Keſſel auf die gebrannten und gelöſchten Steine zu gießen. Denn, da es nicht die ſubtilen und häufigen Oefnungen dieſer Steine durchdringen können, ohne mit vielen Alauntheilchen angefüllt zu werden, ſo hilft es den Alaunkörnern in den Formen ihre rechte Geſtalt geben. Dieſes Waſſer hat man Lauge genannt. Wenn die Steine vollkommen gelöſcht und in eine weiche und flüßige Materie verwandelt worden, thut man ſie mit einer zulänglichen Menge Waſſers, das zu ihrer Löſchung gebraucht worden, in große Keſſel und macht darunter in 16, 18 und wohl gar 20 Stunden ein heftiges Feuer und rühret, während dieſer Zeit, die kochende Materien mit eiſernen Schaufeln herum, um die unrechten Steine, die Erde und die Unreinigkeiten, die in den Steinen ſind, in die Höhe zu bringen, auf die Seite zu ſchaffen und die ganze Materie zu reinigen. Mit dieſer Arbeit fährt man ſo lange fort, bis die Alaunmaterie, oder wie ſie ſprechen, die Alaunlauge dünn, rein und fein hell iſt. Wenn ſie nun ſo weit gekommen iſt, gießet man ſie in hölzerne Rinnen, welche ſie weiter in viereckigte und gleichfalls hölzerne Formen führen. Dieſe ſind wie umgekehrte, ungefähr 5 Fuß hohe, 2½ Fuß breite Piramiden gemacht. Das ſpitzige Ende davon iſt mit einem Loche verſehen, welches aber zugeſtopft iſt, wenn man die Materie hinein thut. Darnach läßt man ſie 10 bis 12 Tage ſtehen und kalt werden, in welcher Zeit ſich die Alauntheilchen mit einander verbinden und an die Seiten der Form hängen, da ſie dann hart werden, und eine unendliche Menge verſchiedener Figuren hervorbringen. Sobald man glaubt, daß ſo viel Alaun, als man hoffen kann, völlig zu Stande gekommen ſey, macht man das Loch

unten an der Form auf, und läßt die übrige Lauge, die nicht zuſammengeronnen iſt, ablaufen. Ehe man aber den nunmehr gebildeten und an der Form feſtklebenden Alaun herausnimmt, thut man Lauge in eben dieſe Form hinein, um den fertig gemachten Alaun abzuwaſchen und das Grobe und die Unreinigkeit, die ſich etwa auf der Oberfläche geſammelt hat, herunter zu bringen, und wenn man ihn alsdenn einen oder zween Tage austrocknen laſſen, nimmt man ihn aus den Formen heraus und ſchließet ihn in die Magazine ein. Hieraus erhellet, daß dieſes Werk eine Zeit von ungefähr 60 Tagen erfordert, von der Zeit an zu rechnen, da der Stein aus der Gruben hervorgezogen worden, bis der Alaun im Stande iſt, verkauft zu werden.

Alaunbad iſt eine Brühe von Waſſer, worinnen Alaun aufgelöſet worden, deſſen ſich die Färber bedienen, um die Zeuge, welche ſie färben wollen, vorerſt darein zu legen und dadurch zu Annahme der Farben vorzubereiten, welches beſonders bei denjenigen Zeugen nöthig iſt, die karmoiſinroth gefärbt werden ſollen.

Alaunbrühe. Die Weißgerber gießen auf eine Portion z. E. 1½ Pfund Alaun, worunter ſie ½ Pfund Küchenſalz miſchen, ⅕ Eymer Waſſer, wärmen es in einem kupfernen Keſſel, aber nicht mehr, als daß der Alaun eben ſchmelzet und rühren dabei fleißig um, damit ſich der Alaun nicht zu Boden ſetze. Durch dieſe Alaunbrühe, die in ein Waſchfaß ausgegoſſen wird, ziehet der Weißgerber, ſobald ſolche etwas abgekühlet, die aus der Kleybeize kommende Lode, welche er weißgaar bereiten will, zwey oder dreymal, bis nämlich die Brühe durchaus am ganzen Felle hinreichend eingezogen iſt und hänget ſie über dem Waſchfaß auf, damit die überflüßige Brühe ablaufe und wieder in das Waſchfaß falle. Wenn er mit ſeinem

ganzen Vorrathe fertig iſt, ziehet er jedes Fell noch einmal durch dieſelbige ſchon gebrauchte Brühe, ſchlägt es zuſammen, klatſchet es mit den Händen, damit die Brühe wohl einziehe, und wirft es wiederum in das vorhero wohl geſäuberte Kleyfaß. Wenn ſich alsdenn in 2 bis 3 Tagen die Alaunbrühe wohl durchgezogen hat, ſo werden die Häute von 2 Perſonen wohl ausgezogen, und je zwey und zwey mit der Narbenſeite, die man dadurch vor dem Schmutze bewahret, auf einander gelegt und auf Stangen aufgehänget.

Alaunenſud, ſiehe Anſod.

Alaungaarleder, ſiehe Weißgaarleder.

Alaunprobe. Weil ſchlecht gefärbte Tücher und dgl. in der Luft und Sonne ihre Farbe bald verlieren, ſo war man genöthigt, auf Proben zu denken, wodurch man gutgefärbte Waaren von ſchlechten unterſcheiden könne. Eine derſelben wird die Alaunprobe genennet. Sie beſtehet darinn, daß man drey Loth Alaun in einem Pfunde Waſſer auflöſet, und in dem ſiedenden Waſſer etwas von der Wolle, oder ein Stückchen von dem Tuche vier bis fünf Minuten liegen läſſet. Bei karmoiſin, ſcharlach, purpur, violet, blau und grau gefärbter Waare verſchwindet hierdurch alles, was von falſchen Farben zugethan worden.

Alaunwaſſer. In den Papiermühlen, wo das Papier auf zweimal geleimet wird, heißt dasjenige Waſſer, wodurch das Papier zum zweytenmal gezogen wird, das Alaunwaſſer. Man füllet einen Ständer halb mit dem gekochten Leimwaſſer, löſet dem Gewichte nach den zwanzigſten Theil ſoviel römiſchen oder Steinalaun, nach dem man beſſeres oder ſchlechteres Papier vor ſich hat, in Waſſer auf, ſeihet es einigemal durch, gießet es zu dem Leimwaſſer und füllet den Ständer mit klarem Waſſer vollends an. Durch dieſes Alaunwaſſer ziehet man die nach dem

erſten Durchzuge wiederum getrocknete Bogen, gemeiniglich je drey und drey auf einmal, wie ſie nämlich noch von dem erſten Durchzuge zuſammen kleben, und hänget, wenn man mit einem Stoße fertig iſt, die Bogen abermals je drey und drey auf dem Trockenboden auf. Der Alaun giebt dem Papier mehrere Feſtigkeit. In Frankreich pfleget man das Papier nur einmal durchzuziehen, und daher den Alaun gleich in das erſte Leimwaſſer zu thun. Man miſchet auch zuweilen etwas Vitriol darunter, welches, wenn es ja zu etwas nutzet, allenfalls veranlaſſet, daß das mit Dinte darauf Geſchriebene ſchwärzer wird, hingegen aber auch dem Papier ſeine ſchöne Weiſe benimmt, und daher beſſer unterbleibet.

Albaniſcher Wein iſt ein nicht ſehr hitziger noch ſtarker, italieniſcher Wein, welcher dahero auch unter allen italieniſchen Weinen den Fremden am zuträglichſten iſt. Er wächſt bey Albano in dem päbſtlichen Gebiethe, in Campagna di Roma. Man hat weiſen und rothen, jener aber wird in Rom am häufigſten getrunken.

Albaſter, ſiehe Alabaſter.

Albeln, Ausalbeln ſagt man in Schleſien von den Bienen, wann ſie auf die Neige kommen.

Alberbaum, ſiehe Aſpe.

Alberbroſſen, ſiehe Aſpe.

Alberknöpfe, ſiehe Aſpe.

Albernuß iſt eine Art Kammelot, oder Bouracan, welche über Marſeille aus der Levante kommt.

Albertiner, Albertsthaler, iſt eine Münzſorte, die von dem Erzherzog Albrecht von Oeſterreich und Inhaber der Spaniſchen Niederlande, der ſie im Jahr 1618. zuerſt ausprägen ließ, Albertusthaler, und von dem darauf geprägten Burgundiſchen Kreutze, Kreutzthaler genennet wird. Man hat ganze, halbe

und Viertelſtücke. Nach der zu Regensburg damit gemachten Probe gehen $8\frac{136}{363}$ Stück auf die rauhe kölniſche Mark, und halten in der Feine 13 Loth 15 Gran Silber, mithin um $\frac{2832}{3040}$ Gran mehr als der gerechte Conventionsthaler. Ludovici in ſeiner Akademie der Kaufleute aber giebt ihren feinen Gehalt nur auf 13 Loth 8 Gran an.

In Rußland und Liefland, Kurland und Preußen ſind die Albertiner zum Maasſtock der Waaren angenommen, und die rußiſche Zölle auf der Oſtſee müßen in dieſer Münzſorte abgetragen werden. In der Türkey ſind ſie nebſt den Löwenthalern das beſte Geld. Zum Nordiſchen, Rußiſchen und Levantiſchen Handel iſt daher eine große Menge von dieſer Münze erforderlich, welche in Holland noch täglich ausgeprägt und mit großem Vortheil an die übrige europäiſche Nationen verwechſelt wird. Es ſind in Hamburg, wie auf mehreren Handelsplätzen, ſelten große Parthien mehr zu ſehen, auch ſeit 1722 keine Verwechslung auf dem daſigen Courszettel bemerket worden.

Albertusthaler, ſiehe Albertiner.

Albigeois, oder *Caſtel d'Albigeois*, iſt diejenige Art Waid, welche aus der franzöſiſchen Landſchaft dieſes Namens kommt und zum Blaufärben gebraucht wird. S. Waid.

Albinagium, lat. *jus albinagii*, franz. *le Droit d'Aubaine*, iſt ein in Frankreich eingeführter Gebrauch, vermög deſſen der königliche Fiſcus die Verlaſſenſchaft derjenigen Fremden an ſich zog, welche in Frankreich verſtarben, und keine daſelbſt erzeugte Kinder hinterließen. Man hat es in Deutſchland gegen Frankreich retrorquirt, nun aber größtentheils durch Verträge gegeneinander aufgehoben, und daran ſehr wohl gethan, weil es den Aufenthalt der Fremden, folglich auch die Verbindungen und Geſchäfte mit den Ausländern erſchweret,

ret, und den Gewerben und Kommercien Nachtheil zugefüget hat.

Albus oder **Weißpfennig** iſt eine Scheidemünze, wovon man in Deutſchland zweyerley Sorten hat, nämlich die Niederſächſiſche, welche auch Witten genannt werden und zween meißniſche Pfennige gelten, und die Rheiniſche, welche zween leichte Kreutzer gelten. Von dieſen ſollen nach der Reichsmünzordnung vom Jahr 1559 auf die rauhe köllniſche Mark 155½ Stück gehen und 8 Loth feines Silber halten, man hat ſie aber in neuern Zeiten immer geringhaltiger gemacht, ſo daß dermalen 225, 233, auch 251 auf die rauhe Mark gehen und mehr nicht als 5 Loth 1, 2 oder höchſtens 16 Gran feines Silber halten. Durch den Conventionsfuß ſind ſie in den vordern Reichskreiſen faſt durchgehends auſſer Cours geſetzet worden, in Köln und Weſtphalen aber wird noch immer nach Albus gerechnet und bezahlt, und gehen 78 auf einen Reichsthaler Currant, oder 80 auf einen Reichsthaler Species. S. Köln.

Alcali oder **Alkali** iſt eigentlich dasjenige Salz, welches aus dem, vornämlich in Aegypten, häufig wachſenden Salzkraut Kali verfertiget wird; man verſtehet aber darunter alle alkaliſche und Laugenſalze, welche vornämlich aus Pflanzen und theils auch aus thieriſchen Körpern bereitet werden und ſich von den übrigen Salzarten dadurch unterſcheiden, daß ſie einen beſonders ſcharfen Geſchmack haben, mit den Säuren aufbrauſen und nach gehöriger Sättigung mit denſelben die ſogenannte Mittelſalze ausmachen, den Violenſyrup grün färben und alle in Säuren aufgelößte Körper niederſchlagen.

Die alkaliſche Salze ſind entweder **feuerbeſtändig** oder **flüchtig**. Die feuerbeſtändige haben einen beſonders ſcharfen, brennenden Geſchmack, welcher der laugenhafte Geſchmack genennet wird, einen kaum

merklichen Geruch und eine meiſtentheils unordentli- che, entweder blätterichte oder pulverichte Geſtalt; ſie erhitzen ſich, wenn ſie recht ausgetrocknet und von allen Feuchtigkeiten befreyet ſind, mit dem Waſſer, ſie benehmen, wenn ſie von allen Feuchtigkeiten be- freyet ſind, dem Weingeiſte ſein überflüßiges Waſſer, wirken auch, in gehörigem Verhältniß genommen, in ſeine eigene Subſtanz und bringen verſchiedene Ver- änderungen bei ihm hervor; ſie machen mit den Säu- ren feuerfeſte Mittelſalze aus, ſie ſchlagen das gemei- ne ſublimirte, oder mit der Salpeterſäure verfertig- te Queckſilber pomeranzenfarbig nieder, ſie ſchlagen, mit Alaunſolution vermiſcht, deſſen Erde in Geſtalt eines weiſen Pulvers nieder, und verbinden ſich ſtatt derſelben mit der Vitriolſäure; ſie treiben, mit Sal- miack vermiſcht, deſſen urinöſen Theil in Geſtalt ei- nes Dunſtes aus, und hängen ſich an die freygewor- dene Salzſäure; ſie ſchlagen die in den Säuren auf- gelößte alkaliſche Erde nieder und verbinden ſich mit ihren Säuren; ſie ſchließen die Harze, ſchwefliche Körper und den Schwefel ſelbſt auf und machen, mit dieſen zuſammengeſchmolzenen, eine ſchwarzbrau- ne Maſſe aus, die Schwefelleber (*Hepar Sulphuris*) genennet wird; ſie lößen, wenn ſie vorher in Waſ- ſer aufgelößt worden, Bley oder Zinn, vornämlich aber ihre Kalche, wie auch den Spiesglaßkönig, ver- mittelſt einer langen Kochung, auf; ſie ſind im Feuer beſtändig, laſſen ſich niemals in Dämpfe verwandeln, ſind nur durch ein recht ſtarkes Feuer in Fluß zu brin- gen und nehmen, wenn man ſie lange in demſelben ſtehen läßt, am Gewichte ab, welches, nach Herrn Wieglebs Meinung, der entwichenen Feuchtigkeit zuzuſchreiben iſt, da alle alkaliſche Salze beſtändig viele Feuchtigkeit aus der Luft an ſich ziehen, und ſich auch in allen Fällen ein guter Theil davon in den Tiegel zieht; ſie fließen endlich mit andern Kör- pern,

pern, z. E, glasartig in Erden vermiſcht, in ſtarkem Feuer zu Glas.

Die flüchtig alkaliſche Salze, die auch urinöſe Salze genennet werden, haben einen beſondern, mehr oder weniger ſtarken, urinöſen Geſchmack, einen ſtarken urinöſen Geruch und faſt jederzeit eine Cryſtallgeſtalt, die aber doch etwas unordentlich und unbeſtändig iſt; verfliegen auf dem Feuer, ja ſogar an einem etwas warmen Orte und laſſen ſich ihrem ganzen Weſen nach in Dämpfe auflößen, brauſen mit allen Säuren auf und machen flüchtige Mittelſalze mit denſelben aus, die den beſondern Namen, ammoniakaliſche Salze, führen, und bald trocken, bald flüßig ſind; färben den blauen Violenſyrup grün; ſchlagen die in den Säuren aufgelößte Dinge, die fixe alkaliſche Erden ausgenommen, nieder; ſchlagen beſonders das aufgelößte ſublimirte Queckſilber in Geſtalt eines weiſen Pulvers nieder; greifen die meiſte metalliſche Materien an; lößen das Kupfer im naſſen Wege ohne einiges Aufbrauſen vollkommen auf und werden von demſelben blau gefärbt; verdicken die ätheriſche Oele und Naphthen ein wenig, und geben, wann ſie in einem ofnen Glaſe, neben ein anderes, mit mineraliſchen nicht dampfenden Säuren, oder auch verſüßten ſauren Geiſtern angefülltes und geöfnetes Glas ſo geſtellt werden, daß die beiderſeitige Ausdünſtungen einander berühren können, aus dieſer Vereinigung zu Entſtehung eines ſichtbaren Dampfs oder Nebels Anlaß.

Die feuerbeſtändige alkaliſche Salze ſind wiederum von zweyerley Art, nämlich eigentliche Laugenſalze, die aus verbrannten Gewächſen und thieriſchen Theilen, verbranntem Weinſtein und Weinhefen, desgleichen aus dem Salpeter bereitet werden; und mineraliſche alkaliſche Salze, die man in ſehr vielen Mineralwaſſern, als dem Pyrmontiſchen, Sedlizer

zer ꝛc. ꝛc. in allen Waſſern, die gemeines Salz geben und in der Erde ſelbſt findet, da ſie, mit einer Kalcherde vereinigt, an den gewölbten Mauren ausſchlagen und hangen bleiben und alsdenn den Namen, Aphronitrum oder Halinitrum, führen, wenn ſie zugleich noch etwas flüchtiges alkaliſches Salz enthalten. Zwiſchen dieſen beeden Arten hat ein beträchtlicher Unterſchied ſtatt. Die Laugenſalze haben einen viel ſchärfern Geſchmack, als die mineraliſche alkaliſche Salze; ſie zerfließen größtentheils an der Luft, und werden alsdenn viermal ſchwerer als ſie vorhin geweſen ſind; ſie laſſen ſich im Waſſer überaus leicht auflößen; ſie liefern in der Verbindung mit öhlichten und fetten Dingen die Seife; ſie machen mit der Vitriolſäure den vitrioliſirten Weinſtein, mit der Salpeterſäure den gemeinen prismatiſchen Salpeter und mit der Salzſäure des **Sylvius** Digeſtivſalz aus.

Die **mineraliſch alkaliſche** Salze haben keinen ſo ſcharfen Geſchmack als die Laugenſalze, zerfließen nicht, wie dieſe, an der Luft, ſondern verfallen vielmehr in ein weiſes Pulver, machen mit öhlichten und fetten Dingen verbunden, eine Seife, die aber nicht diejenige Conſiſtenz und Feſtigkeit bekommt, welche die mit den Laugenſalzen bereitete hat; machen mit den Säuren ganz andere Mittelſalze als die Laugenſalze, z. E. mit der Vitriolſäure das Glauberiſche Wunderſalz, mit der Salpeterſäure den kubiſchen Salpeter, mit der Salzſäure das gemeine Kochſalz aus; alle die angegebene, beyden Arten eigene, Eigenſchaften, keine einzige ausgenommen, müßen miteinander vereinigt ſeyn, wenn man mit Zuverläßigkeit beſtimmen will, ob ein alkaliſches Salz ein mineraliſches oder eigentliches Laugenſalz ſey. Eben ſo müſſen auch die alkaliſchen Salze insgemein miteinander

verbunden ſeyn, wenn man ein ſalziges Weſen für ein alkaliſches Salz erkennen ſoll.

Die verſchiedene Arten der Laugenſalze ſind folgende: das Weinſteinſalz, die Pottaſche, die verſchiedene fixe Pflanzenſalze, als das Tauſendgüldenkrautſalz, Wermuthſalz ꝛc. ꝛc. die fixe thieriſche Salze, als das Krötenſalz, Hechtſalz, der ſchwarze Fluß, der weiſe Fluß, der fixe Salpeter, das kauſtiſche Alkali.

Das Sodaſalz iſt unter den mineraliſchen alkaliſchen Salzen von vorzüglichem und faſt alleinigem Gebrauch.

Die flüchtige oder urinöſe alkaliſche Salze ſind in Anſehung ihres Urſprungs und der Reinigkeit voneinander unterſchieden. Was ihren Urſprung anlangt, ſo bekommen denſelben einige aus dem Thierreiche, wie zum E. das flüchtige Hirſchhornſalz, andere aus dem Gewächsreiche, wie z. E. dasjenige Salz, welches die verfaulte Pflanzen und der Ruß durch die Deſtilation geben, noch andere aus dem Mineralreiche, als dasjenige flüchtige Salz, welches wir aus einigen mineraliſchen Waſſern, einigen thonartigen Erden, einigen Tophen, dem Serpentinſtein, den Schweinsſteinen, dem Steinbruch, einigen verſteinten Körpern, dem Torf und den Steinkohlen bekommen. In Anſehung der Reinigkeit gehen dieſe Salze ſehr voneinander ab. Dasjenige, welches wir aus dem Salmiack bekommen, iſt unter allen am reinſten. Auch iſt dasjenige, welches aus dem im verfaulten Urin ſich zu Boden ſetzenden Schlamm und den meiſten Mineralien erhalten wird, ſehr rein. Diejenigen aber, die bei trocknem Feuer aus Thiertheilen und Pflanzen ausgetrieben werden, ſind, wegen der Beimiſchung ölicht-brandichter Theile, mehr oder weniger unrein.

Die gebräuchlichſte flüchtige alkaliſche Salze ſind: das flüchtige Salz des Salmiacks, (*Sal volatile ſalis ammoniaci*) und das flüchtige Hirſchhornſalz, (*Sal volatile cornu cervi.*)

Die alkaliſche Salze werden nicht nur in den Apotheken, ſondern auch zu gar vielerley Künſten und Manufakturen, beſonders aber die Pottaſche (von deren Bereitung ein eigener Artickel ausführlich handelt) in großer Menge verbraucht und ſind dahero ein beträchtlicher Handelszweig, welcher alle Aufmerkſamkeit verdient.

Die Laugenſalze werden auf folgende Art aus den Gewächſen bereitet: man verbrennet eine gehörige Menge von denſelben, die man vorher wohl getrocknet hat, an einem offenen Orte bei gelindem Feuer, übergießet die noch warme Aſche mit Waſſer, läßt dieſes einige Stunden lang über derſelben ſtehen, rührt es aber inzwiſchen mit einem Stabe öfters um, gießt hierauf das Waſſer ab, überſchüttet die Aſche wiederum mit friſchem Waſſer, gießt es wieder ab und wiederhohlt dieſes neue Zugießen und Abgießen des Waſſers ſo lange, bis daſſelbe keinen ſalzigen Geſchmack mehr bekommt; hierauf vermiſcht man die ſämtlichen Laugen, filtrirt ſie und läßt ſie in einem eiſernen Keſſel bis zur Trockne abrauchen. Dieſes iſt nun das Laugenſalz, aber noch nicht ganz rein, ſondern noch mit ölichten Theilen vermiſcht. Um dieſe abzuſondern, muß man das Salz in einem Tiegel ſo lange calciniren, bis es weis worden iſt, und alsdann muß man es in einer ſteinernen Büchſe oder einem Glaſe an einem warmen Orte aufbehalten, damit es keine Feuchtigkeiten aus der Luft, wovon es zerfließen würde, anziehe. Auf dieſe Art kann man das alkaliſche Salz aus jeder vegetabiliſchen und thieriſchen Subſtanz, die bei der trocknen Deſtilation in der Retorte zurückbleibt, erhalten.

Die

Die flüchtige alkaliſche Salze erhält man bei der Deſtilation der urinöſen Geiſter, denn von den meiſten Dingen, die durch die Deſtilation einen urinöſen Geiſt geben, bekommt man ein flüchtiges Salz, das faſt zu gleicher Zeit mit dem Geiſte zum Vorſchein kommt. Aber die hierdurch erhaltene Salze ſind noch mit vielen fremden ölichtbrandigten Theilen vermiſcht, von welchen ſie befreyet werden müßen. Dieſes wird folgendermaßen verrichtet: man vermiſcht ſie mit Dingen, die dieſe fremde Theile an ſich ziehen, als Kreide, ausgelaugter Aſchenerde, Aſche, fixen alkaliſchen Salzen, gebranntem Hirſchhorn, gebranntem Allaun ꝛc. ꝛc. zu gleichen Theilen, ſublimirt ſie in einem gläſernen, mit einem blinden Helm verſehenen Kolben, und wiederhohlt dieſe Sublimation ſo lange, bis ſie eine gehörige weiſe Farbe und einen beſſern Geſchmack und Geruch bekommen haben.

Alcavala wird in Spanien eine Auflage genennet, welche von dem Werth aller verkauften Waaren bezahlt wird und mit den franzöſiſchen Aides und den deutſchen Generalacciſen die größte Aehnlichkeit hat. Sie wurde zu dem Ende eingeführet, um die Kaufmannſchaft, welche gegen die übrige Stände zu geringe beſteuret war, dadurch höher anzulegen. Die Kaufleute aber wußten bald durch die Erhöhung der Waarenpreiße auch dieſe Auflage auf das geſamte Publikum zu wälzen, welches nun ſeit mehr als 400 Jahren unter ihrer Laſt ſeufzet. Einige beſtimmen dieſe Abgabe auf 14, andere auf fünf vom Hundert. Wiederum behaupten einige, daß ſie in ganz Spanien und dem ſpaniſchen Amerika eingeführt ſeye, wohingegen andere ihr Daſeyn nur auf die Caſtilianiſche Provinzien einſchränken.

Alchimie oder **Alchymie** bedeutet eigentlich die höhere Chymie, oder eine Wiſſenſchaft auſſerordentlicher Dinge und vorzüglich die Werke der Natur in viel

kürzerer Zeit zu verfertigen, als ſie von der Natur hervorgebracht werden; insgemein aber verſtehet man darunter die ſo verrufene Kunſt, Gold zu machen, welche ſchon ſo viele Familien unglücklich gemacht, dagegen aber auch zu mancher ſchönen Erfindung Anlaß gegeben hat. Dieſe Kunſt hat noch immer ihre Vertheidiger, obſchon die Anzahl derjenigen viel größer iſt, welche ſie für Betrügerey, oder doch wenigſtens für ein eitles Unternehmen phantaſtiſcher Köpfe halten. Der Streit iſt ſchwer zu entſcheiden. Denn da man in der Chymie doch andere würklich ſehr bewundernswürdige Würkungen hervorbringt, indeme man z. B. aus Queckſilber und Schwefel ſehr viel geſchwinder einen Zinnober machen kann, als er von der Natur ſelbſt hervorgebracht wird, ſo wird ſich die Unmöglichkeit des Goldmachens nicht wohl evident genug beweiſen laſſen. Da hingegen aber hat man auch noch kein ganz zuverläßiges Beiſpiel, daß einer würklich Gold gemacht hätte. Sehr oft finden ſich Betrüger bei großen Herren ein, welche ſich für Adepten ausgeben und durch allerley feine Kunſtgriffe auch ſehr verſtändige Leute zu blenden wiſſen, am Ende aber den Herrn in vergebliche große Koſten verſetzen und heimlich davon gehen. In ſolchen Fällen hat der Kameraliſt oft große Noth, beſonders wann der Herr nicht von einem Vorurtheil gegen die Alchimie eingenommen iſt und ſchon im voraus alles für Gauckeley hält. Mich dünkt, man könne ſolchen Leuten nicht beſſer begegnen, als wann man von ihnen fordert, daß ſie zuerſt das Gold in ſeine Beſtandtheile auflößen ſollen. Denn wer einen Körper hervorbringen will, der muß gewiß ſeine Beſtandtheile und ihre rechte Miſchung vorerſt genau kennen, und der Chymiſt kann nicht nur aus Queckſilber und Schwefel Zinnober, ſondern auch aus dem Zinnober wiederum Queckſilber machen.

Alchi-

Alchimille, ſiehe Sinau.

Al corſo heißt bei den Kaufleuten ſoviel, als nach dem laufenden Preiß.

Aldego nennen die Färber die vorletzte von den dreyzehnerley Arten blauer Farbe, wenn man von der helleſten anfängt und bis zu der dunkelſten fortgehet, S. Blau.

Alembic, ſiehe Helm.

Alet, Alſe, Aloſe, Elſe, Jlſe, Elſte, lat. *Alauſa, Aloſa, Mugil, Ariſtoſus, Thriſſa*, oder *Phriſſa*, Ariſtot. franz. *Aloſe*, ein Seefiſch, welcher in die Ströme, vornämlich in diejenigen austritt, worinnen ſich viel Kiesſand befindet und ein großer Freund des Salzes iſt. Zu Bourdeaux und Bayonne iſt er unter dem Namen *Coulac* bekannt; und wird am Bodenſee und einigen andern Orten Gangfiſch und von den Regensburgiſchen Fiſchern Sichling oder Seelaube genennet. Es giebt eigentlich zweyerley Gattungen der Alet oder Alſenfiſche, nämlich die größere und die kleinere. Letztere gehört eigentlich unter die ſchuppichten Fiſche, welche meiſtens in der See, jedoch auch manchmal in Flüßen leben, und eigentlich unter das Stammgeſchlecht der Salmen. Man trift dieſelbe häufig an den Engliſchen Ufern an, woher ſie eingeſalzen nach Jtalien und Spanien geführt werden; ſie ſind aber auch nicht ſelten um Sicilien herum. Sie werden auch in großen Seen im Brandenburgiſchen, Bayriſchen und in Mähren gefunden, wiewohl ſie auch in großen Teichen, gleich den Karpfen, eingeſetzt und erzogen werden. Sie werden ſo groß als ein Karpf, jedoch nicht ſo dickleibig, haben auch mit dieſen einerley Nahrung und ſind wie der Karpfe, keine Raubfiſche. Es iſt ſehr dienlich, wenn in Hechtteichen dergleichen mit geſetzt werden, weil ſich die Hechte von deren Brut vortreflich nähren und wachſen. Die größere Gattung hat ſonſt den

den eigentlichen Namen *Aloſa fluviatilis*, und ſtehet mit den Heringen unter dem Stammgeſchlecht *Glupea*.

Der ganze Leib der wahren Alſenfiſche iſt länglicht, nicht über zwo Spannen lang, auf den Seiten zuſammengedrückt, ſo ſtark, daß ſich der Bauch zu unterſt mit einer geraden Linie ſchließet, welche aus ſehr ſpitzigen Stacheln oder Gräten beſtehet, wie auch der ganze Fiſch wegen der Menge derſelben ſehr beſchwerlich zu eſſen iſt, ſo angenehm als ſonſt ſein Fleiſch beſchrieben wird. Der Kopf iſt ebenfalls an den Seiten ſehr zuſammengedrückt, vornen aber ſpitzig und hat eine große Schnauze, und wenn das Maul recht offen iſt, ſo nimmt man in demſelben nirgends einen Zahn, oder ſonſt die geringſte Rauhigkeit, wahr. Die oberſte Kiefe iſt etwas kleiner, als die unterſte, und vorne in zwey Stücke getheilt. Die Augen ſind groß und ſtehen an der Seite. Der bunte Cirkel derſelben iſt ſilberfärbig, die Sehe aber ſchwarz. Ueber den Augen ſpielen zwey, gleichſam ſchmaragdene, glänzende Flecken. Die Schuppen ſind ſtachlicht und ſtark, und es gehen davon Spitzen ſowohl auf-als unterwärts gekehrt, ſo daß der Fiſch am Bauche, wie eine Säge ausſiehet. Er hat ſieben Floßfedern, worunter die am Rücken kurz und klein iſt. Der Schwanz iſt geſpalten. Seine Leichzeit iſt im Herbſte. Im May und Brachmonat ſteiget er die Flüſſe hinauf, und je weiter er von dem Meer kommt, deſto fetter und wohl ſchmeckender wird er. Solches geſchiehet im Anfange des Frühlings. Im Mai oder zu Anfange des Sommers aber tritt er wieder in die See zurück, um zu gebähren. Inſonderheit aber ſchwimmt er wieder der See zu bei ſtarken Donnern, wovon dieſe Fiſche in der Moſel und im Rhein dermaſſen geſchreckt werden, daß man zu ſolcher Zeit gemeiniglich an den Ufern dieſer Flüſſe viel todte findet. Er liebet die

Muſik,

Muſik und höret gern zu, wo ein Klingeſpiel tönet, aber zu ſeinem Schaden. Denn die Fiſcher ſtellen ein Netz in den Fluß, und über demſelben ein Gerüſte, woran Schellen hangen, die von der Bewegung des Waſſers ein Geläute geben; dieſem eilet der Fiſch häufig zu und fällt in das Netz.

Die Alſe wird gebraten gegeſſen, und hierzu muß man ſie ſchuppen, kerben, mit Butter und Salz reiben, nachher auf dem Roſte bei gelindem Feuer braten laſſen, bis ſie eine ſchöne Farbe bekommen hat, ſodenn kann man ſie mit einer ſauren Butterbrühe, mit Stachelbeer, oder Weinbeerſaft, oder auch mit einer Sauerampfbrühe anrichten, wozu man Sauerampf nimmt und mit Salz, Pfeffer und guter friſcher Butter, nach Art des Spinats, kochen läßt. Man thut ein wenig Peterſilie und Körbel dazu, und leget die Aloſe, wenn die Brühe fertig iſt, hinein. Man kann ſie auch mit einer Brühe von Champignons und mit einer braunen Brühe mit Kapern anrichten.

A lettra viſta, Wechſel, ſiehe *Viſta*.

Alfadidam heißt der Schaum von Silber, Kupfer und Eiſen, oder auch die Feilſpäne von dieſen Metallen.

Alhagimanna, ſiehe Agul.

Alibanies ſind eine Art baumwollener Zeuge, welche man durch die Retourſchiffe der indianiſchen Kompagnie aus Oſtindien nach Holland bringt.

Aliconde, ein Baum in Niederäthiopien, deſſen Früchte den Cocosnüſſen gleichen. Im Nothfall laſſen die Negern die friſchen Kerne mahlen und backen Brod davon. Ungeachtet der Baum von einer ungemeinen Dicke iſt, und wohl zwölf bis funfzehn Klaftern im Umfang hat, ſo reiſet ihn doch der Wind öfters gar leicht um, weil ſeine Wurzeln nicht tief gehen. Aus der Rinde dieſes Baums bringt man,

man, wenn ſie geſchlagen wird, eine Art von Geſpinnſte, woraus man faſt eben ſo ſchönes Gewebe machet, als aus dem Hanfe.

Alikantwein oder **Alicantenwein**, lat. *Vinum Illicitanum* wächſt im Gebiethe der Stadt Alicante in Spanien. Er iſt ſchwarzroth von Farbe, ſüß, ſtark und etwas dicke. Er wird ſtatt einer Medicin zur Stärkung des Magens gebraucht. In Deutſchland iſt er ſehr theuer, und ſelten aufrichtig zu bekommen, ſondern es wird unter dieſem Namen ein von Roſinen, Zucker und andern, oft ſchädlichen, Ingredienzien gekochter Wein verkauft. Auch belegt man in Deutſchland faſt alle Arten ſpaniſcher Weine mit dem Namen Alikantenwein.

Alkali, ſiehe Alcali.

Alkermes, **Chermesbeer**, iſt eine Frucht, oder vielmehr ein Angewächs eines Strauches, ſo Kermesbaum, Scharlachbaum, lat. *Ilex coccigera* genannt wird, und in Frankreich, beſonders in dem Gouvernement Languedoc, noch häufiger aber in Spanien, auf der Küſte von Alikante und Valentia, ferner in Italien, und weiter nach dem Orient zu, wächſt. Der Strauch iſt niedrig, hat viel harte Zweige, daran länglichte, ſtarke, um den Rande dornige Blätter ſtehen. Die Blüthe iſt mooßig, auf welcher Eicheln wachſen. An dieſen Baum ſetzen ſich dreyerley Excremente, oder Angewächſe, eines an den Aeſten, in Geſtalt eines runden, ſchwarzen und glatten Bläßchens, mit einem weiſen Safte angefüllet, in welchem kleine Würmchen ſchwimmen; das zweyte ſind rothe Körner, einer Erbſe groß, inwendig weis, von Geſchmack ſäuerlich, dieſe wachſen im April und May mitten aus den Blättern hervor; das dritte und bekannteſte ſind die berühmte Kermeskörner, oder Scharlachbeeren, welche untenher aus den Blättern wachſen, an Farbe roth mit einem weislichten Staube

bede=

bedecket und mit einem rothen Safte angefüllet ſind, daraus endlich eine Fliege gleicher Farbe hervorkommt. Sie werden, ehe ſie recht zeitig ſind, doch auch nicht zu bald, geſammlet, und damit ſie nicht auskriechen, mit Eßig oder weiſem Weine beſprengt. Sie ſind etwas ſcharf und bitter vom Geſchmack, aber eines ziemlich guten Geruchs. Beim Einkaufen dieſer Beeren muß man die großen und ganz friſchen erwählen, welche recht dunkelroth und markigt ſind. Die aus Languedoc ſind die beſten, weil ſie groß und durchaus roth ſind. Der Saft wird ausgepreßt, zu einem Teige bereitet und zum Färben des Scharlachs gebrauchet. Man ſammlet auch das in den ſogenannten Beeren befindliche rothe Pulver, welches Scharlachwaid, franz. *Paſtel d'Ecartatte* genannt, und von den Färbern häufig geſuchet wird. Dieſes pflegen einige, ſonderlich wie Pomet berichtet, in Portugal mit Eßig zu beſprengen oder zu verfälſchen, welchen Betrug man aber, ob er gleich die Farbe erhöhet und das Gewicht vermehret, durch die Feuchtigkeit der Waare und den unangenehmen Geruch entdecken kann. Zu Montpellier macht man mit Zucker aus dem Safte der Beere einen Syrup, davon man dennoch die äußerliche Haut zum Färben nehmen kann. Jngleichem wird auch aus dieſen Beeren das Alkermesconfekt, lat. *confectio Alkermes*, bereitet, wenn der ausgedruckte Saft mit Aepfelſafte, roher Seide, Perlen, gelbem Sandel, Zimmet, Amber, Moſch, bereitetem Laſurſteine und Blättergolde gemiſchet worden. Wenn Amber und Moſch dabei iſt, wird es *confectio Alkermes completa*, wenn dieſe aber fehlen, *incompleta* genennet. Es iſt eine der kräftigſten Herzſtärkungen und wird zu Montpellier in Menge bereitet und in ganz Europa verführet. Wenn es recht friſch und gut iſt, muß es durchaus hochroth, nicht zu dünne und etwas bitter ſeyn.

Allaudium, ſiehe Allodium.

Allaun, ſiehe Alaun.

Allegeas, ein oſtindianiſcher Zeug. Man hat davon zweyerley Sorten, die eine iſt von Baumwolle, die andere von Kräutern, welche ſich eben ſo wie der Hanf und Flachs verarbeiten laſſen. Sie haben insgemein acht bis 12 Ellen in die Länge und fünf, ſechs oder ſieben Achttheil, oder auch drey Viertheil und fünf Sechstheil in die Breite.

Alleinhandel, ſiehe Monopolium.

Allermansharniſch, ſiehe Knoblauch.

Alligation oder **Alligationsrechnung**, lat. *Regula Alligationis*, franz. *Regle d'Alliage* und *Regle d'Alligation* wird diejenige Rechnungsart genennet, wodurch man die wahre Proportion finden kann, nach welcher Waaren von unterſchiedlichem Werthe durcheinander gemiſchet werden ſollen, wenn man einen Theil davon, z. E. eine Maaß oder ein Pfund um einen vorherbeſtimmten Preiß geben will. Sie iſt alſo von der bloſen Vermengungsrechnung wohl zu unterſcheiden, als bei welcher die Proportion der Theile vorher beſtimmt und der Preiß oder Gehalt der Miſchung erſt gefunden wird; bei der Alligation hingegen beſtimmt man den Preiß oder innern Gehalt der Miſchung zuerſt und berechnet das Verhältniß der Theile hiernach. Man hat hierbei folgende wenige Regeln zu merken. 1) Alle Sachen, ſoviel ihrer vermiſchet werden ſollen, ſetzet gerade unter einander und den gemeinen Werth gegen über zur Linken. 2) Nehmet allezeit zwey und zwey Sachen, wenn ihrer viele ſind, davon der einen Werth größer als der gemeine, der andern kleiner, und ziehet den kleinern von dem gemeinen ab, den Reſt ſchreibet gegen den größern über zur Rechten, ingleichem ziehet den gemeinen von dem größern ab und ſchreibet den Reſt gegen den kleinern über zur Rechten. 3) Dieſe beyde Zah-

Zahlen, welche zur Rechten zu ſtehen kommen, zeigen an, in welcher Proportion beyderley Arten miteinander müßen vermiſchet werden, daß der geſetzte gemeine Werth herauskomme. Z. E. es ſollen zweyerley Weine, von denen des erſtern ein Maaß 16 Gr. und das andere 4 Gr. koſtet, alſo vermiſchet werden, daß ein Maas von dem Vermiſchten 12 Gr. koſte, ſo ſtehet der Satz.

4 — 4.
12 — 16 — 8.

Sprecht 4 von 12 bleibt 8. und 12 von 16 bleibt 4. Unter 8 Maas von der beſſern Sorte dürfen alſo 4 Maas von der geringern Sorte gemiſchet werden, wann der Miſchling den verlangten Mittelpreiß haben ſolle. Beweiß: 2 Maas zu 16 Gr. machen 32 Gr. und hierzu ein Maas von 12 Gr. betragen ſämtlich 3 Maas 36 Groſchen, und 3 Maas à 12 Groſchen thun ebenfalls 36 Gr.

Allio praſum, ſiehe Rocambole.

Allmanden, Allmandgüter, ſiehe Allmenten.

Allmenten, ſiehe Gemeinheiten.

Allmoſen, ſiehe Armenanſtalten.

Allodium, Allodialgut, Erbe, Eigen, Freygut heißt im allgemeinen ein Gut, welches niemand zu Lehen gehet; in engerer Bedeutung aber ein Stammgut, (*bonum avitum*) welches auf keinen Fremden kommen kann und in der Familie bleiben muß.

Alloy beym Münzweſen, ſiehe Halt.

Alloy in der Handlung, bedeutet, daß eine Waare nicht gut oder ächt ſey.

Alluvion, Anwurf, die Erde, die das Waſſer an mein Grundſtück nach und nach anſpielet, die ſich anſetzt und mein Grundſtück vergrößert, gehört nach natürlichen und römiſchen Rechten mein. Dieſe Erwerbungsart heißt *Alluvio*. In einigen deutſchen Provinzen vindicirt ſich der Fiſcus auch die Alluvionen.

Alma, ein türkiſches Maas, hält ein und zwey Drittheil Antwerpiſche Stopp.

Almanach, ſiehe Calender.

Almandine iſt ein Mittelſtein zwiſchen dem Granat und Rubin, wiewohl dieſe letztere mehr ſchwarzroth als die Almandinen ſind. Insgemein hat man Almandinen, welche zuweilen auch Alabandicken genennet werden, von der Geſtalt eines kleinen gelblichen Waſſerkieſels. Sie ſind in gleichem Werthe mit den orientaliſchen Granaten, wiewohl bei uns in Europa wenig bekannt. Plinius nennet ſie *Troczenios* und ſpricht, ihre rothe Farbe ſey mit weißen Flecken untermengt.

Almane, Almene, ein Gewicht von drey Pfunden, deſſen man ſich in Oſtindien und andern Orten zum Safranwiegen bedienet.

Al marco wird beim Münzweſen gebraucht, wenn man ausdrücken will, daß man eine gewiſſe Anzahl von ausgeſtückelten Münzſorten nur im Ganzen nach dem Gewicht der Mark betrachte, oder daß man bei Abwägung und Würdigung der Münzſorten, nicht auf das Gewicht und den Werth der einzelnen Stücke, ſondern nur auf die ganze Mark, Rückſicht nehme. So ſagt man zum Exempel, man habe die halben Batzen nur *al marco* ausgeſtückelt, oder ausgemünzt, wenn man aus der Mark die vorgeſchriebene Anzahl Stücken zwar gemacht, aber nicht jedes Stück einzeln gewogen und mit jedem andern in gleichen Werth gebracht hat. Wenn man auch gewiſſe Geldſorten nur *Al marco* annimmt und bezahlt, ſo heißt dies, man bezahle dieſe Sorten nicht nach der Anzahl und dem Werthe der einzelnen Stücke, die auf dieſe Mark gehen, ſondern nur nach dem Werthe, den die ganze Mark von dieſem Metall oder von dieſer Geldſorte haben ſoll oder wirklich hat. Von vollwichtigen Dukaten ſollen 67 Stück auf die rauhe Köllniſche Mark

gehen.

gehen. Nun kann es aber ſeyn, daß von den abgenutzten und beſchnittenen, oder ſchlecht und ungleich ausgemünzten Dukaten 68 Stück erſt eine Mark ausmachen. Wenn man nun dieſe leichte Dukaten *al marco* kauft, ſo nimmt man ſie nicht als einzelne 68 Dukaten an, ſondern allerhöchſtens nur für den Werth von 67 Dukaten, weil ſie nicht mehr wiegen als eine Mark, auf welche nach dem Geſetz nur 67 Dukaten gehen ſollten.

Alme iſt ein kleiner Heerd in einem Schranke, über welchem ein Gerüſt angebracht iſt, darinn Stäbe ſenkrecht und reihenweiſe ſtecken. Auf dem Heerde macht der Spielkartenfabrikant Feuer an, oder ſetzt ein Kohlenbecken darauf, auf das Gerüſte aber zwiſchen die Stäbe ſtellet er die gefärbte Kartenbogen und macht ſie ſolchergeſtalt in einer Viertelſtunde oder kürzern Zeit trocken.

Almen, ſiehe Alpen.

Almene, ſiehe Almane.

Almonde, Almude, ein Portugieſiſches Maas zum Oel, deren 26 eine Butte oder Pipe ausmachen. Jede Almonde beſtehet aus 12 Canadors oder Cavadas und der Canador kommt mit einer Mingle oder einer Amſterdammer Bouteille überein.

Almoſen, ſiehe Armenanſtalten.

Almox, *Arisfaſgo* heißt in einigen Spaniſchen Seehäfen in Amerika eine Abgabe von dem Rindsleder, welches auf europäiſchen Schiffen verführet werden ſoll. Sie iſt drittehalb vom Hundert, nach dem wahren Werthe dieſer Leder.

Almude, ſiehe Almonde.

Al numero heißt ſoviel als blos der Zahl nach ohne Rückſichtsnehmung aufs Gewicht.

Aloe iſt ein in Aſien, Afrika und Amerika einheimiſches, ſehr weitläuftiges Pflanzengeſchlecht, welches in unſern Gärten bereits ſo häufig angetroffen wird,

daß es hier keiner weitläuftigen Beſchreibung bedarf.

Die Amerikaniſche Aloe liefert Fäden, woraus man Stricke verfertigt und die Rippen dieſer Pflanze laſſen ſich wie Hanf zu Fäden ziehen. Die Portugieſen in Braſilien machen Strümpfe und Handſchuhe daraus, und in Spanien ziehet man aus den Blättern der gemeinen Aloe ganz feine Fäden, woraus Kanten verfertigt werden; in den kältern Gegenden Europens hingegen erfordert dieſe Pflanze eine zu beſchwerliche und koſtbare Pflege, als daß ſie ein Gegenſtand der Oekonomie werden könnte.

Aloe nennet man auch das Harz, welches von dem Safte dieſer Pflanzen bereitet und in den Apothecken häufig gebraucht wird. Holzwerk, welches man mit dieſem aufgelößten Harze tränkt, wird von keinem Wurm angegriffen.

Aloesholz, ſiehe Paradiesholz.

Aloſe, ſiehe Alet.

Alpagne, Alapaque, ein Amerikaniſches Thier, welches den Vigognes oder Lamas ziemlich gleichkommt, nur daß es einen aufgeworfenen Rüſſel und etwas kürzere Beine hat. Man rechnet es in Peru mit zu den Laſtthieren und läßt es zuweilen wohl auf hundert Pfund ſchwer tragen. Ihre Wolle iſt der Vigognes ihrer ſehr ähnlich und wird vielfältig dafür verkauft, wie denn ſelten welche aus Peru nach Spanien kommt, die nicht damit vermiſcht iſt. Sonſt machet man Zeuge, Seile und Säcke davon und von ihren Knochen Werkzeuge für die Weber. Man gebrauchet auch ihren Miſt mit zur Fütterung.

Alpaque, ſiehe Alpagne.

Al pari, ſiehe *Pari*.

Alpen, Almen heißt in der Schweitz und wo ſonſt dergleichen hohe Gebürge vorhanden ſind, ein ſolcher Berg, der mit Gras bewachſen iſt, welches nicht abge-

abgehauen, ſondern mit Rind- und anderm Vieh allein betrieben wird, daher zu Alpe fahren ſoviel heißt, als das Vieh im Eintritt des Sommers auf das Gebürge in die Weide treiben. Daſelbſt gehet daſſelbe, und bleibet den ganzen Sommer über und wird von einem Hirten gewartet, den man Senn heißet, und der in einer Sennten oder Sennhütte wohnet, in deren hintern Theile, der Milchgaden oder Milchkeller genannt, die Milch, welche er von den Kühen täglich zweymal melket, aufbehalten, in deren vordern aber, welcher die Käſehütte heißt, bereitet, und Käſe oder Butter daraus gemacht wird. Unweit davon iſt der Vieh- oder Kühgaden, allwo das Vieh zur Nacht eingeſtellet wird. Eine ſolche Sennte, darauf etwa 30 bis 40 Hauptkühe gehalten werden, kann ihrem Herrn 6 bis 800 Thaler jährlich abwerfen. Eine ausführliche Beſchreibung der Sennten und alles deſſen, was dazu gehöret, findet man beim Worte Scheuchzer.

Aus Reiſebeſchreibungen iſt bekannt, daß die Viehzucht überall am beſten in Gebürgen getrieben wird. Das Vieh kommt auch an ſolchen Stellen beſſer fort und ſuchet aus einem gewiſſen natürlichen Triebe die Höhen.

Gebürgigte Gegenden geben nach aller Erfahrung fettere Milch und Butter. Das Schlachtvieh bekommt daſelbſt ein zartes, weiches und fettes Fleiſch. Die Pferde wachſen wohl nicht groß, aber ſie werden deſto raſcher, lebhafter und ſtärker. Die Urſache davon iſt keine andere, als weil der Herr der Natur auf Alpen und Bergen ſolche Gewächſe gepflanzet hat, die am beſten zum Futter und zum Fortkommen des Viehes dienen.

Die Bauren in Norwegen glauben, das Gras, das zu oberſt auf Bergen wächſt, ſey ein Polychreſtmittel wider Viehkrankheiten, daher klettern ſie oft nicht ohne Lebensgefahr auf die höchſten Berge,

ſchneiden das Gras ab, das ſich daſelbſt findet und tragen es auf dem Rücken herunter: ſo wichtig ſcheint es ihnen, immer ſolch Gras gegen den Winter in Bereitſchaft zu halten.

Alphenix nennen einige Zuckerbecker den Gerſtenſchleim oder gewundenen Zucker.

Alpraute, ſiehe Dragon.

Alquier, Alquiere, welches man auch Cantar nennet, iſt ein Portugieſiſches Maas, deſſen man ſich ſowohl bei dem Oele als Korn bedienet. Bei dem erſten hält es 6 Cavadas, und 2 Alquiers machen eine Almonde. Bei dem andern machen 60 ein Muid zu Liſſabon, 102 bis 103 ein Faß von Roſchelle, Nantes u. a. 114 bis 115 ein Faß von Bourdeaux und Vanes, und 214 machen 19 Septiers zu Paris. An andern Orten iſt das Verhältnis noch anders.

Alquifou oder **Alchifou** iſt eine Art von ſchwerem Bleyerzte, welches leicht zu pülvern, aber ſchwer zu ſchmelzen iſt. Wenn man dieſes Bleyerzt zerbricht, ſo ſcheinen die Stückchen und Splitter davon ganz helle und glänzend, jedoch mehr weis als ſchwarz, und alſo an Farbe den Spitzen des Spiesglaſes ziemlich gleich. Die Töpfer bedienen ſich deſſelben, ihrem Gefäße eine grünliche Glanzfarbe damit zu geben. Dieſe Art von Bleyerzt kommt aus England in Stücken von unterſchiedener Größe und Schwere. Man muß aber unter ſelbigen vornämlich die größten und ſchwerſten und die, wie ſonſt das Fett oder Schmeer, zu gleißen ſcheinen, das heißt: die ſich leicht verarbeiten laſſen und ſonſt dem weiſen Zinn gleich kommen, wählen, für deſſen Einfuhre bezahlet man in Frankreich 10 Sols vom Centner, wie vom Bley.

Als, }
Alſan, } ſiehe Alet.
Alſe, }

Alſan

Alſartan, ſiehe Krebs.
Alſchebeer, } ſiehe Elſebeer.
Alſebeer,
Alſen, ſiehe Beyfuß.
Alſenfiſch, ſiehe Alet.
Allbaum, ſiehe Traubenkirſche.
Altdöbel, ſiehe Alant.
Alte, ſiehe Altfiſch.

Alte, Altemann iſt eine Bergmänniſche Redensart. Wann die Vorfahren das Erzt bereits gewonnen haben, ſo heißts: der Alte iſt da geweſen. Alte Mann heißt auch bei den Bergleuten das ausgehauene und aufgeſtürzte Feld. Den alten Mann finden, in den alten Mann ſchlagen und hauen, iſt, wenn man mit der Arbeit im ganzen Geſtein und im Gebürg auf die alte Arbeit und Durchſchläge geräth. In den alten Mann hauen, heißt ferner, die alte Halden, oder den vor die alte Werke geſtürzten Berg gewältigen, die darinnen noch befindlichen Erzte herausklauben; welche zuweilen noch in beträchtlicher Menge und pochwürdig angetroffen werden.

Alte Gebäude nennt man bei Bergwerken die Gruben und Zechen, die vor hundert Jahren und drüber gebauet und hernach verlaſſen und auflä̈ßig worden. Wenn dieſe wieder aufgenommen werden ſollen, müſſen ſie aufs neue gemuthet und verliehen werden. Dieſe alte Gebäude ſäubern, verzimmern und wieder herſtellen, heißt ſolche gewältigen. Insgemein behalten ſie der alten Nachrichten halben die vorige alte Benennungen und werden nicht leicht mit neuen belegt. Wenn ein alter auflä̈ßiger Grubenbau gewältiget und neu angelegt werden ſoll, ſo hat man die Urſachen ſorgfältig zu erforſchen, warum das Werk auflä̈ßig worden und wohl zu erwägen, ob die innere ſchlechte Beſchaffenheit deſſelben, oder andere zufällige Umſtände, Geldmangel, Krieg, Peſt, Un-

wiſſenheit ꝛc. ꝛc. den fernern Bau verhindert haben. Im erſten Fall thut man übel, ſich da einzulaſſen, in andern Fällen erforſche man erſt den Bau der Alten mit möglichſter Sorgfalt und verlaſſe ſich nicht auf das Angeben einzelner Bergleute, laſſe ſich auch nicht ſogleich von einigen gefundenen Probſtückgen blenden, ſondern unterſuche, ob die alte Stollen und Schächte noch brauchbar, ob ſich darinnen Anbrüche finden, oder ob man beſſer auf friſches Feld ſchürfe. Man berechne auch erſt die Koſten, nach dem Ohngefähr, wornach alle Baukoſten überhaupt berechnet werden müſſen.

Alte Gewerkſchaft iſt diejenige, die zuerſt in einem Bergwerk zu bauen angefangen, oder die am längſten bei einer Zeche oder bei einem Bergbau die Zubußen entrichtet hat. Dieſer wird bei Wiederaufnehmung eines alten Werks ein Vorzugsrecht gelaſſen.

Alte Stollen aufheben heißt bei Bergwerken dieſelben ſäubern und neu verzimmern. Dabei trift man gemeiniglich alte Ueberbleibſel an Gezähe, Grubenleichtern, Waſſergefäßen und dergleichen, wie bei dem Gewältigen der alten Gebäude, an.

Alte Weiber, franz. *Vieilles*, iſt der Name einer Art von Stockfiſchen, denen ſie in allem gleich ſind, nur nicht in der Größe, als worinne ſie die ordentliche Stockfiſche weit übertreffen, da einige 200 und mehr Pfund wiegen. Es iſt ein ſchuppigter glatter Fiſch, halb ſo dick als lang, der an der Küſte von Guinea, beſonders in der Arguinsbay ſehr häufig gefangen wird. Das Fleiſch iſt weis, zart, fett und feſt und löſet ſich in Flecken ab. Die Haut iſt grau, dick und fett, mit kleinen Schuppen bedecket. Das Fleiſch iſt friſch, wohl zu eſſen, wenn es aber 5 bis 6 Stunden eingeſalzen wird, ſchmecket es deſto zärtlicher. Es iſt geſund, wenn es vollkommen gekocht wird, ſonſt aber ſchädlich.

lich. Dieſer Fiſch erfordert wegen ſeiner Größe mehr Salz, als der Nordiſche Stockfiſch, auch große Sorgfalt beim Trocknen und Einpacken. Wenn man dieſes beobachtet, ſo hält er ſich wohl und kann ein guter Handel damit gemacht werden. Als die Holländer nach Arguin inne hatten, führten ſie viel davon aus.

Alter Mann, ſiehe Alte.

Alter Vorrath heißt bei Bergwerken, was beim Abſtreichen geſammlet wird. Ingleichem was auf der Zeche oder Hütte an Erz, Gezähe und allerhand andern Dingen übrig geblieben.

Altfiſch, lat. *Squalus*, franz. *Meanier*, *Tetard*, *Tetu* oder *Vilain*. Ein Fiſch der in ſtillen Waſſern, Teichen, Seen und Strömen, die viel Austritte haben, lieber als in rauſchenden Bächen, wohnet. Er wird ziemlich groß, ſchwimmt meiſtentheils in der Höhe und fängt die Mücken und anderes Ungeziefer, ſo auf dem Waſſer ſchwebet. Iſt ein guter Bratfiſch, wenn er mit grünem Fenchel oder Salbeiblättern geſpickt wird, jedoch in der Laichzeit, welche im May und Junius einfällt, nicht ſo gut als auſſer derſelben. Er wird an der Angel, oder auch mit einem Schopfhamen gefangen.

Altin. Unter dieſem Namen ſind zweyley Münzen bekannt. Erſtlich eine goldene Türkiſche, die nach jetziger Frankfurter Währung ſehr nahe $2\frac{1}{2}$ Thlr. werth iſt. Und zweytens eine kleine ſilberne Rußiſche, die 3 Kopecken gilt, derer alſo $33\frac{1}{3}$ auf einen Rubel gehen. Letztere iſt mithin ſehr nahe mit unſern Batzen einerley.

Altlehen, Stammlehen. (*feudum antiquum*) Ein Lehen, das jemand durch die Lehensſucceßion erhält. Wenn man ein Lehen nicht durch Succeßionsrecht, ſondern allein durch die Belehnung erwirbt, ſo heißt es ein neues Lehen. (*feudum novum*) Zuweilen werden

den

den einem neuen Lehen die Rechte eines Altlehens in der Belehnung ausdrücklich beigelegt. In dieſem Falle heißt es: *Feudum novum jure antiqui conceſſum*, nach Art und Eigenſchaft eines alten rechten Stammlehens.

Altona, Altena, Altenau, lat. *Altonaum.* Dieſe berühmte Königl. Däniſche Handelsſtadt in der Landſchaft Stormarn, ganz nahe bei Hamburg gelegen, hält Buch und Rechnung in Mark, Schilling und Pfennigen. 1 M. hat 16 ß Lübiſch, 1 ß Lübiſch hat 12 Pfenninge. Die Münzen, worinnen theils die Waaren, theils die Wechſelbriefe geſtellet werden, haben gegen einander nachfolgende Eintheilungen und Verhältniſſe.

Lvls.	Rthl.	M.	ßvls.	ßlbs.	pfvls.
1	$2\frac{1}{2}$	$7\frac{1}{2}$	20	120	240
	1	3	8	48	96
		1	$2\frac{2}{3}$	16	32
			1	6	12
				1	2

Altona wechſelt nach allen Plätzen wie Hamburg, doch findet man in den Altonaer Courszetteln die Plätze Koppenhagen, Prag, Frankfurt und Augſpurg nicht. Man kann alſo zur Erklärung der Wechſel- und Geldcourſe den Artickel, Hamburg, nachſchlagen. Der Wechſelproceß iſt in Altona ganz ſummariſch und wird beim Magiſtrate, auſſer in der Reconvention, nicht geführet, ſondern der königl. Stadtvogt iſt Wechſelrichter. Was Maas und Gewicht betrift, ſo hat die auf der Elbbrücke befindliche Rathswaage accurate und nach dem Hamburger Gewichte abgezogene Gewichte, nach welchen alle übrige, ſo Gewichte führen, die ihrige einrichten laſſen müſſen: alle Maaſe aber müſſen mit dem Stadtwappen bezeichnet ſeyn und ſoll inſonderheit das Ellenmaas gleich dem Hamburger 254 franzöſiſche Linien und die Bra-

banter Elle in Altona, wie in Hamburg, 306$\frac{5}{10}$ franzöſiſche Linien lang ſeyn.

Altreiß werden die Schuhflicker genennt, die an verſchiedenen Orten Deutſchlands zünftig ſind. Neue Schuhe verfertigen ſie nicht, ſondern flicken nur und verkaufen alte. Gleichwohl müſſen ſie nicht nur neue Schuhe, ſondern auch Knaben- und Weiberſtiefel zum Meiſterſtücke machen. Außerdem bedeutet auch ſonſt zuweilen Altreiß ſoviel als Pfuſcher.

Alt Thier heißt bei den Jägern das Weiblein von einem Hirſch, wenn es ſchon gebrunftet hat, oder beſchlagen worden.

Aludel ſind gewiſſe Arten von Töpfen oder Helmen, die unten und oben offen ſind und genau übereinander geſetzt werden können, ſo daß ſie nach der verſchiedenen Anzahl der Aludel eine mehr oder weniger lange Röhre dadurch machen. Derjenige Aludel, welcher die Röhre oberwärts zuſchließet, muß an ſeinem obern Theil verſchloſſen oder nur mit einem kleinen Loch verſehen ſeyn. Die Röhre ſelbſt kann man alſo erweitern, verlängern und ſetzt ſie auf einen Kolben. Sie dient dazu, um trockene und flüchtige Materien, die man durch die Sublimation in ein dünnes Pulver bringt, daß man mit dem Namen Blumen belegt, zu ſammeln.

Alyſſum ſegetum, ſiehe Leindotter.

Amadon, ſiehe Schwamm.

Amaduri, eine Art Baumwolle, die von Alexandrien über Marſeille nach Frankreich kommt.

Amailliren, ſiehe Emailliren.

Amalgama. Wann man das Queckſilber mit Metallen vereinigt, ſo nennt man dieſe Verbindung ein Amalgama. Dieſe Queckſilbervermiſchung geſchieht entweder kalt und durch das bloße Reiben, oder durch eine vorhergehende Schmelzung des Metalls, mit dem das Queckſilber vermiſcht werden ſoll, welches in der

Men-

Menge, als man für nöthig hält, in das fließende Metall gegoſſen wird.

Durch dieſe Verbindung mit dem Queckſilber leiden die Metalle einige Veränderung, je nachdem daſſelbe in einer kleinern oder größern Menge mit ihnen vermiſcht worden. Im erſteren Fall werden ſie zerreiblich, im andern aber laſſen ſie ſich in eine Art von einem Teig verwandeln, der ſich knäten läßt, aber nicht zähe iſt. Mit dem Gold vereinigt ſich das Queckſilber am leichteſten und zwar entweder dadurch, daß man es mit einem Stück Gold leicht reibt, oder daß es ſich nur in einem Gefäß von dieſem Metall aufhält, um es aufzulößen. Der von dem Queckſilber berührte Ort wird weis, wie Silber und wenn das Gold dünne iſt, ſo verliert es an der Stelle ſeine Feſtigkeit und bricht ſehr leicht. Auch vermiſcht ſich das Gold am leichteſten mit dem Queckſilber, wann man es zu dünnen Blättchen macht, ſo wie alle Metalle auf dieſe Art, wann die Amalgamation ohne Schmelzung geſchehen ſoll, mit dem Queckſilber müſſen zuſammen gerieben werden.

Das Silber vermiſcht ſich mit dem Queckſilber auf eben die Art, wie das Gold. Es iſt aber merkwürdig, daß dieſes Gemiſche eine größere ſpecifique Schwere hat, als diejenige war, die das Queckſilber und das Silber vor der Vermiſchung untereinander zuſammen beſaßen.

Die Amalgamation geht aber weit leichter vor ſich, wenn man das Queckſilber ſowohl als die Metalle vorher warm macht, ſo wie bei denjenigen Metallen, die ſich ſchwer mit dem Queckſilber verbinden laſſen, die Wärme der einzige Weg zu ihrer Vereinigung iſt. Man macht deswegen das Queckſilber warm, bis es anfängt zu rauchen. Die ſchwerflüßigen Metalle läßt man, in kleine Stücke gebracht, glühen und reibt ſie mit dem warmen Queckſilber geſchwind zuſam-

zuſammen. Diejenige Metalle aber, welche zerfließen, ehe ſie glühend werden, wie das Zinn und Bley, läßt man ſchmelzen, trägt alsdann das Queckſilber hinein und rühret beydes ein wenig herum, wodurch die Vermiſchung in einem Augenblicke gemacht wird.

Das Queckſilber vermiſcht ſich mit den meiſten Metallen und Halbmetallen ſehr leicht, mit dem Kupfer geht die Amalgamation ſchwer, bei dem Spießglaskönig und Eiſen aber noch ſchwerer vor ſich. Die Verwandſchaften des Queckſilbers mit den Metallen geben einige in folgender Ordnung an. Das Gold, das Silber, das Bley, das Kupfer, der Zink, der Spießglaskönig.

Man braucht die Amalgamation auch zu ökonomiſchem Gebrauch, als die Vermiſchung des Queckſilbers mit Zinn zu Belegung der Spiegel (ſiehe Spiegel) und macht aus eben der Verbindung die Queckſilberkugel; ſiehe dieſen Artickel.

Beſonders aber iſt die Amalgamation zum Vergolden und zu der Ausſcheidung des Goldes und Silbers aus Erde, Sand und Steinen nothwendig. Vom Vergolden handelt ein eigener Artickel. Was aber die Abſonderung des Goldes und gediegenen Silbers von Erden, Sand und Steinen anbetrift, ſo verhält es ſich damit alſo. Die Erden, der Sand und die Steine, mit welchen Gold oder gediegenes Silber vermiſcht wird, werden ſo zart zerſtoſſen und zerrieben, als möglich iſt. Dann werden die erdigten Theile abgewaſchen und weggeſchwemmt. Nun gießt man reines Queckſilber über das Ueberbleibſel und Waſſer dazu und rühret alles ſehr genau untereinander. Das Queckſilber vereinigt ſich während dieſes Umrührens mit dem Gold oder Silber, nicht aber mit Sand, Erde und Steinen. Nun wird das Amalgama durch Leder gedrückt,

drückt, da denn der Merkur durchgehet und das Gold und Silber mit noch etwas wenigem anhangenden Queckſilber im Leder bleibt. Dieſe Gold- und Silbermaſſe thut man in einer Retorte oder in einem Tiegel übers Feuer und treibt den Merkur dadurch vollends weg und das rückſtändige Gold oder Silber wird alsdenn zuſammen geſchmolzen. So verfährt man bei denen am Rhein und andern Flüßen angelegten Goldwäſchereyen, wovon ein beſonderer Artickel nachzuſchlagen iſt. Im Großen aber, wie z. E. in Amerika, hat man zu den Amalgamationen des Goldes und Silbers mit Queckſilber die ſogenannte Quickmühlen angelegt.

Das Amalgamiren nennet der gemeine Handwerksmann, z. E. Gürtler oder Vergoldter, auch verquicken oder malen.

Alles Amalgama ſiehet weis aus und dahero pflegen auch die Betrüger, welche ſich für Adepten ausgeben, das Gold darunter zu verſtecken und für Bley auszugeben. Man kann aber den Betrug leicht entdecken, wenn man von dem Amalgama, etwas in einem eiſernen Löffel über das Feuer hält, weil alsdann das Queckſilber verfliegt und das Gold zurücke läßt. Die Chymiſten drücken das Wort Amalgama durch ein dreyfaches A. mit einem darüber gezogenen Strich aus und ſchreiben es alſo : $\overline{aaa}$.

Amanblucée, eine Gattung baumwollener Tücher, die über Aleppo aus der Levante gebracht werden.

Amanco, ein Handelswort, wird gebraucht, wenn ich für meinen Correſpondenten in Vorſchuß ſtehe. Z. E. Ich werde meinen *Amanco* auf dieſen oder jenen per Ew. Ew. Conto entnehmen, heißt ſoviel, als: Ich werde meine für den Herrn vorgeſchoſſene Gelder auf dieſen oder jenen traßiren.

Ama-

Amaquasbaum, Reuerboom, ein Baum in Braſilien von ſchnellem Wachsthume. Seine äußere Rinde iſt aſchbraun, nicht allzudick und runzelicht. Er treibt ſeine Wurzeln nicht gar tief, aber ſehr weit auseinander, deswegen man ihn nicht gern nahe an den Aeckern leidet. Seine Blätter ſind bleichgrün und gleichen denen am Vogelbeerbaum, nur daß ſie nicht ſo lang ſind. Die Blüthe iſt weißlichroth, riechet lieblich und hat viel ähnliches von der Apfelblüthe, Die Frucht beſteht aus einer Schote, worinn 5, 6 bis 7 länglichtrunde, auch dunkelbraune Saamenkörner liegen, in der Größe einer Erbſe, welche gallenbitter ſchmecken und eine zuſammenziehende Kraft haben. Das Holz, ſo lange es grün iſt, läßt ſich leicht zerbrechen, ſobald es aber dürre iſt, bekommt es eine beſondere Feſtigkeit. Auch wenn es geſchälet iſt, ſoll nicht leicht ein Wurm hineinkommen. Bricht man im Sommer von dieſem Baum einen Aſt ab, oder hauet ihn um, ſo kann man daraus ein ſehr helles gelbes Gummi ziehen, welches ſich coagulirt und hart wird.

Amarellen, ſiehe Kirſchen und Abricoſen.

Amauſum, ſiehe Schmelzglaß.

Amazonentaback, ſiehe Taback.

Ambaiba, ſiehe Trompetenbaum.

Ambaitinga, ein Baum in Braſilien, deſſen Blätter oberwärts dunkel, unterwärts aber hellgrün und dermaßen ſpröd und ſcharf ſind, daß man damit, wie mit einer Feile, Holz und andere Dinge ſchäben kann. Es enthält einen ölichten Saft, welcher ſehr gut in Wunden iſt. Seine ſüße wohlſchmeckende Frucht iſt breit, einer Hand lang, aber dünne.

Ambalam, ein großer Indianiſcher Baum, welcher zweymal des Jahrs Blüthen und Früchte trägt. Letztere ſind hart, länglichtrund und wenn ſie reif ſind, gelb; hangen in Trauben von Aeſten herab und ent-

halten einen Stein, den ein angenehm ſäuerliches Fleiſch umgiebt. Die dortigen Landeseinwohner vermiſchen den Saft dieſer Frucht mit Reis und machen eine Art von Brod daraus, welches ſie Apen nennen.

Ambar, ſie Ambra.

Ambarum, ſiehe Ambra.

Ambarvatſi, Varſattes, Varvattes, ein Gewächs wie der Spaniſche Jasmin, blühet auf eben die Weiſe und trägt eine Taſche, darinnen kleine Körnchen, wie Wicken, guten Geſchmacks, verſchloſſen liegen. Es trägt viel Frucht und wächſt zu der Höhe eines Kirſchbaums. Die Blätter werden an einigen Orten zur Fütterung der Seidenwürmer gebraucht.

Ambayba, ſiehe Trompetenbaum.

Ambeis, ſiehe Ameiße.

Amber, ſiehe Ambra.

Amberweißer, ſiehe Wallrath.

Amberahorn, oder

Amberbaum, Ambrabaum, flüßiger, weicher oder weiſer Liquidamber. Dieſes Geſchlecht gehört unter die Pflanzen mit halb getrennten Geſchlechtern und vielen oder mehr als ſieben Staubfäden. Die männliche Blumen ſtellen eine lange Aehre vor, an der nach unten weibliche in kugelförmiger Geſtalt anſitzen. Sie werden von vier einförmigen, etwas vertieften Blättchen, die ohne beſondere Blumendecke, die kurze und in einen Körper verwachſene Staubfäden umgeben, bedeckt. Die weiblichen haben eine doppelte gemeinſchaftliche Bedeckung und jede hat einen eigenen glockenförmigen, warzigen Kelch und zween Griffel. Die Fruchtbehältniſſe ſind eyförmig, miteinander vermengt, holzig, einfächerich, zweyklappig und enthalten viele kleine glänzende Saamen.

Der

Der obenerwähnte flieſende Amberbaum wächſt in Virginien, Neuſpanien, Florida, Mexico, Neuyork, Penſilvanien, Carolina, Mariland, in ſumpfigen Gegenden, wird ſo dicke und hoch als die gröſten Stämme der Eichen. Die Rinde iſt aſchfarbig und das Holz weich. Bei ſeinem Wachsthum verdorren die unterſten Zweige und fallen ab. Die Blätter ſind in fünf Theile zerſchnitten, am Rande zart eingezackt, oben dunkel, unten grün und zur Herbſtzeit roth. Wenn man ſie zwiſchen den Fingern reibt, ſo geben ſie einen angenehmen harzigen Geruch von ſich und ſind zuſammenziehend und bitter. Das Holz des Amberbaumes dehnt ſich von der Näße aus und zieht ſich bei der Hitze zuſammen.

Im mittägigen Amerika fließt im Frühling aus dieſem Baume, wann er ſchon ein beträchtliches Alter erlangt hat, ein wohlriechender, fetter, flüßiger, ſcharfer, entweder blaß- oder dunkelgelbrother Balſam heraus, der dem Venediſchen Terpentin und Peruvianiſchen Balſam gleichet und in den Apotheken unter dem Namen des flüßigen Ambers verkauft wird. Es giebt auch noch eine ſchlechtere Art, die durch Kochen der Rinde, Zweige und Blätter mit Waſſer und durch einen Zuſatz von Venediſchem Terpentin verfälſcht wird. Ehemals wurde er ſtark zum Räuchern gebraucht. Er iſt übrigens unter Salben und Pflaſtern zertheilender, ſtärkender und der Fäulniß mehr widerſtehend als der Terpentin. Frauenzimmer können aber denſelben nicht leicht vertragen.

Amberfarbe, welche die Email- oder Schmelzmaler gebrauchen, entſtehet, wenn man weis Kupferwaſſer calciniret.

Amberfiſch, Amberfreſſer, ſiehe Wallfiſch,

Ambergries, ſiehe Ambra.

Amberholz ſcheint eine Art Santelholz zu ſeyn, iſt außen grau, inwendig weisgelb, hat einem angeneh-

genehmen Geruch und wird in den Apotheken gebraucht.

Ambize, ſiehe Schweinfiſch.

Ambold, ſiehe Ambos.

Ambos, lat. *Incus*, franz. *Enclume*, ein ſehr bekanntes Inſtrument der Schmiede und aller Metallarbeiter, worauf ſie das Eiſen oder Metall ſchmieden. Es iſt von Eiſen und ſtehet auf einem hölzernen Stock. Man hat ſie von ſehr verſchiedener Größe, hauptſächlich aber von zweyerley Form. Entweder ſind ſie oben glatt und dienen zum Ausſchneiden und Strecken, oder ſie haben einen oder zween runde Arme zum Rundſchlagen und heißen alsdann Hornamboße. Sie werden auf großen Hammerwerken geſchmiedet und gehärtet, aber nicht gegoſſen.

Der **Hammerambos** der Kupferſchmiede hat eine prismatiſche Geſtalt und iſt gemeiniglich einen Schuh lang, acht bis zehn Zolle breit und hoch und mit einer Angel in den Stock eingelaſſen. Meiſtens iſt auf dem Stocke oder Klotze an einer Seite des Amboßes ein Bret mit einem Gelenke befeſtiget, welches man durch eine untergeſetzte Stange höher und niedriger ſtellen kann. Auf dieſes Bret legt der Kupferſchmied die Keſſel, wenn er an ihrem Rande eine Ausbauchung treiben will, und weil er dieſes mit einem hölzernen Hammer verrichtet, ehe der Keſſel geglüet wird, ſo heißt er den mit dieſem Brete verſehenen Ambos einen **Kaltſchlagambos.**

Der **Fauſtambos** iſt klein, hat eine platte und polirte Bahn und ſtehet auf einem Klotze. Der Kupferſchmied ſchlägt gerade Bleche darauf dünner und poliret ſeine Waaren auf ſelbigem.

Auf dem **Stockambos**, der ein kugelförmig abgerundeter Knopf auf einer langen, in den Klotz eingeſetzten Stange iſt, treibt der Kupferſchmied die Deckel

ckel und was er ſonſt ausgebogen haben will. Der Knopf iſt 4 bis 6 Zoll breit.

Der Spitzambos in der Keſſelſchlägerhütte der Meßingwerke iſt gleichfalls eine runde, ſtarke, nach einer Kugel oben abgerundete Stange.

Liegeamboße ſind vierthalb Schuh lange eiſerne Stangen, deren beyde Enden zu Amboßen zugerichtet ſind. Der Kupferſchmied kann 3 bis 4 derſelben in eben ſo viele neben einander befindliche Einſchnitte eines Klotzes legen, und durch auf beyden Seiten eingetriebene Keile befeſtigen, von welchem Einlegen ſie ihren Namen haben.

Eine dieſer Stangen trägt an einem Ende den eigentlich ſogenannten Liegeambos, am andern den Fälzambos. Die Bahn jenes iſt eine geneigte ebene Fläche, auf welcher der Kupferſchmied den Umkreis der Schaalen enger treibet. Dieſer iſt ein völliger kleiner Schmiedeambos. Es können dergleichen größere und kleinere mit ihrer Angel in das am Ende der Stange befindliche Loch geſetzt und mit einer Keile feſtgeſtellet werden. Man nagelt hierauf Bleche zuſammen, oder befeſtiget ſie durch eine Falze aneinander. Eine andere Stange hat an einem Ende einen krummen, in die Höhe gebogenen Hacken, worauf Deckel und dergleichen Dinge ausgebauchet werden. Hat dieſer Hacken vornen eine Schärfe, ſo heißt er Gelenkambos, weil der Kupferſchmied den Blechen darauf ſcharfe oder ſtumpfe Kanten giebt, welche er Gelenke nennt. Das andere iſt rechtwinklicht herunter und alsdann wiederum rechtwinklicht vorwärts gebogen. Der Kupferſchmied ſchlägt darauf den Hals der Theekeſſel aus, weswegen es der Halsambos heißet. An eine dritten Stange befindet ſich der Thekeſſelambos, der, wann er eine runde Bahn hat, des Keſſels Bauch darauf auszutreiben, und wann er eine platte Bahn hat, die Kanten ſeines

Bodens darauf zu ſchlagen, dienet. Das Krug- und Bodeneiſen an dem letzten Rande können unter ihren Namen aufgeſuchet werden.

Ambra, Amber, *Ambra*, *Ambar*, *Ambara*, *Ambarum*, *Ambarus* iſt eine koſtbare Specerey, welche vornämlich in den Apotheken zu mancherley Arzeneyen, zu Räucherwerk, nebſt deme aber auch zu wohlriechenden Kiſſen, Handſchuhen, Haarpuder u. d. g. gebraucht wird.

Man hat mancherley Gattungen, wovon die graue oder der orientaliſche Agtſtein, und die ſchwarze die gewöhnlichſte ſind.

Die Ambra muß, wann ſie gut ſeyn ſoll, ſehr rein, außen ganz grau und inwendig mit kleinen gelben, oder faſt ſchwarzen Flecken bezeichnet und durchſichtig, leicht, höckerig, etwas fett anzufühlen, jedoch trocken und ohne Geſchmack ſeyn, am Feuer leicht ſchmelzen, in den Händen wie Wachs weich werden, lieblich und angenehm riechen, wiewohl viele Perſonen, und beſonders Frauenzimmer, ihren Geruch nicht vertragen können. Wenn man mit einer heißen Nadel hinein ſticht, muß ſie einen fetten und wohlriechenden Saft von ſich geben, wovon jedoch nichts an der Nadel kleben darf. Sie wird theils nachgemacht und theils verfälſcht, alsdenn aber verräth ſie ſich beim Verbrennen durch ihren Geruch und läßt viel Aſche zurück.

Man findet die graue Ambra an den Ufern des Meeres, die ſchwarze aber in den Eingeweiden einiger Wallfiſche. Ihre Entſtehung iſt ſehr ungewiß und wird von den Naturforſchern auf gar mancherley Art erkläret; insbeſondere aber glauben einige, daß ſie durch die Sonnenhitze und Meereswellen aus Wachs und Honig bereitet werde, wo hingegen andere und vielleicht mit beſſerm Grunde, ſie für ein in

der Erde auf dem Grund des Meeres erzeugtes Erdpech (*Bitumen*) halten.

Ambroſien oder

Ambroſinmandeln iſt die beſte Sorte der ſüßen Italieniſchen Mandeln.

Ambulant heißt in Amſterdam ein Mäckler, der von dem Stadtrath nicht verpflichtet worden iſt. Sie treiben ihr Geſchäfte wie die geſchworne Mäckler, haben aber in ſtreitigen Fällen vor Gericht keinen ſo großen Glauben als dieſe.

Ambulon, ein Oſtindiſcher Baum, der von Geſtalt und Anſehen faſt dem weiſen Maulbeerbaume gleichkommt. Die Früchte ſind dem Corianderſaamen ähnlich.

Amdam, ſiehe blaue Farbe.

Amedon, ſiehe Kraftmehl.

Ameiſe, **Ameys**, **Omeys**, **Mien**, lat. *Formica*, fr. *Fourmi* iſt ein ſehr bekanntes Inſekt von verſchiedener Größe und Farben, welches theils durch ſeinen Nutzen und theils durch ſeinen öfters anrichtenden Schaden in der Oekonomie Aufmerkſamkeit verdient. Ich verweile nicht bei der näheren Beſchaffenheit eines ſo bekannten Thieres und ſeiner mancherley Abarten, ſondern handle ſogleich von ſeinem Nutzen und Schaden, nachdeme ich vorläufig bemerkt habe, daß in unſern Gegenden hauptſächlich zweyerley Arten von Ameiſen zu bemerken ſind, nämlich die kleine Garten- und die faſt 3mal ſo große Waldameiſe, welche beyderley Arten in der unverſöhnlichſten Feindſchaft miteinander leben.

Der Schaden, welchen ſie in der Oekonomie anrichten, hat ſeinen Grund in ihrer großen Emſigkeit, ſich einen reichen Vorrath von Lebensmitteln zu ſammeln und in ihrer großen Anzahl. Sie freſſen alles Getraid, Saamen, Obſt und insbeſondere Honig, Zucker und andere Süßigkeiten ſehr häufig auf,

und verſchleppen einen noch größern Theil in ihre unterirrdiſche Wohnungen, deren Anlegung den Gärten, Feldern und Wießen oft ſehr nachtheilig wird. Diejenige Körner, welche eine dünne Rinde und einen angenehmen Geruch haben, ſind ihnen die angenehmſten, und ſie ſind unter den Getraidarten den glatten und kleinern Körnern vorzüglich gefährlich, weil ſie ſolche am leichteſten verſchleppen können. Sie fallen nicht nur die Bäume, Blumenſtöcke und Früchte, ſondern auch die Bienenſtöcke an, ſo, daß die Bienen ihnen Platz machen und den Honig preiß geben müſſen, und vornämlich ſind ſie gerne, wo ſandigter Grund bei den Bienenſtöcken iſt. Was für Schaden ſie den Bäumen zufügen, weis man nicht ganz genau, und einige glauben, daß ſie ſich nur an ſolche Bäume ſetzen, welche von den Blattläuſen angegriffen ſind, um den ſüßen Saft zu genießen, welcher aus den von jenen gemachten Wunden tröpfelt. Doch iſt es gewiß, daß ſie die Baumfrüchte und beſonders die Birnen und Abricoſen anfreſſen.

Das Harz von den Tannen, Fichten und Wachholdern, welches von denſelben ausſchwitzt und öfters in Körnern herabtropft, nehmen ſie zu ihrem Bau mit, und endlich ſind ſie, ſo wie die Spinnen, ſehr gefährliche Feinde der Seidenwürmer.

Dagegen iſt ihr Nutzen in der Oekonomie nicht ganz unbeträchtlich, ohne nur deſſen zu erwähnen, was man von ihnen in der Arzneykunſt für manchfaltigen Gebrauch macht.

Nach der Anzeige des 129 St. der Leipz. Samml. Lpz. 1755. 8. S. 838, das 27 und 71. St. der Hannöv. nützl. Samml. vom J. 1755. und des 4 St. des 4 Band. der Berl. Samml. S. 363. ſind die Ameiſen ein untrügliches Mittel wider den Kornwurm. Man läßt nämlich in einem Sacke eine

gute

gute Quantität Ameiſen hohlen, wie man ſie im Haufen findet, mit oder ohne Eyer, mehr oder weniger als ungefehr ein paar Metzen voll, nachdem der Kornboden groß und weitläuftig und der Kornhaufen viel, auch der Wurm häufig oder nur einzeln da iſt, ſchüttet ſie beyſeits auf den Boden, an Oerter, wo man eben nicht nöthig hat hinzutreten, ſo greifen dieſe die Kornwürmer an, und ſuchen ſie überall, ſogar in den Kornhaufen auf, bis alle vertilget ſind. Es müſſen hiezu die großen Holzameiſen genommen werden, als welche ſtärker zum Angriff ſind, hurtiger fertig werden und ſodenn ſich alle wieder verlieren, weil ſie in Gebäuden nicht zu leben gewohnt ſind, auch ihre Nahrung nicht finden, da hingegen die kleinen ſich leicht in die Wohngebäude ziehen können, wo ſie zu ihrem Unterhalt mancherley antreffen und ſich einniſten würden. Die Ameiſen können ſowohl wider den weiſen als ſchwarzen Kornwurm gebraucht werden; es iſt auch kein Unterſchied unter den Monaten. Im Winter möchte etwa ihre Retirade, zumal zur Schneezeit, ſchwer werden, auch ihre Aktivität nicht ſo groß ſeyn; aber in ſolchen Monaten pflegt auch ſelten der Wurm auf dem Boden zu ſeyn, wenigſtens nicht zu freſſen. Es müſſen auch eben nicht die ganz großen $\frac{3}{4}$ Zoll langen Ameiſen ſeyn, ſondern die mittlere Art, weil die gar zu großen nicht das Getraide durchkriechen können. Da die Ameiſen nur etliche Tage auf dem Boden aushalten, ſo muß man ſo lange neue Kolonien anlegen bis keine Würmer mehr zu ſpühren ſind. Sie ſind Feinde der Raupen, ziehen ſolche von den Stauden und Pflanzen herunter und beißen ſie todt. Sie tragen den ſogenannten Waldrauch zuſammen, welchen man in ihren Haufen findet, von deſſen Art zu ſammlen unter dem Wort Waldrauch mit mehrerem gehandelt werden wird. Ihre Eyer oder vielmehr Puppen,

ſind ein vortreflíches Futter für junge Faſanen, Amſeln und Nachtigallen. Die beſte Art, dieſe ſogenannte Eyer zu ſammlen, ſcheinet mir folgende zu ſeyn. Man bedienet ſich hierzu einer großen Schachtel, eines großen blechernen Löffels und eines großen Bett-oder Tiſchtuches. Die Sammlung geſchiehet am beſten im Monat May, da man diejenige Eyer findet, welche die Ameiſen faſt im Herbſt noch legen, ihnen aber die Sonnenwärme zum Ausbrüten fehlt. Dieſe bleiben den Winter über in den Haufen liegen, die Ameiſen aber tragen ſolche in ihre unterirrdiſche Wohnungen, weil ſie ſonſt erfrieren müßten. Im Frühejahr tragen ſie ſolche wieder in die Höhe, um von der Sonne ausgebrütet zu werden, und ſie ſind noch einmal ſo groß, als die im Sommer gelegte. Sobald man nun zu einem Haufen kommt, der in langer Zeit nicht zerſtöhret wurde, breitet man ſein Tuch auf den Erdboden, ſchlägt ſolches am Ende herum einer Hand breit ein, und legt unter den Umſchlag Weiden, grüne Tannen- oder Fichtenreiſer. Alsdann wird der Haufen mit den Händen geöfnet und zwar auf der Seite, welche von der Sonne beſchienen wird. Sobald man Eyer findet, raffet man ſolche ſamt der Ameiſe und Reiſern in die Schachtel und trägt ſie mitten auf das ausgebreitete Tuch. Hier muß man nicht langſam ſeyn, dieſelben insgeſamt geſchwind von dem aufgeriſſenen Ameiſenhaufen wegzunehmen, widrigenfalls die noch zurückgebliebenen Ameiſen die übrigen Eyer geſchwind in ihre unterirrdiſche Wohnung tragen, da man ihrer nachher nicht habhaft werden kann. Sobald ſich nun die Ameiſen auf dem Tuche befinden, greifen ſie die Eyer nicht gleich an, ſondern laufen fort, um zu ſehen wo ſie ſind und wohin ſie ihre Eyer in Sicherheit bringen können. Sie finden alſo das grüne Reiſig bedeckt, alsdann fangen ſie mit der größten Geſchwindigkeit

an zu tragen und legen ſolche unter den Umſchlag, welche Arbeit mit Vergnügen anzuſehen iſt, wie ſie mit den Eyern forteilen. Das darauf Geſchüttete muß man zuweilen umrühren, ſo laſſen ſie nicht ein einiges Ey zurück. Im währenden Tragen gehet keine Ameiſe über den Umſchlag, ſind ſie aber mit den Eyern fertig, ſo gehen ſie weiter, laufen erſtlich leer über den Umſchlag, alsdann fangen ſie dieſelbe auch darüber zu tragen an. Nunmehr iſt es Zeit mit dem Löffel die Eyer in die Schachtel zu thun, dann mit den Händen würde man ſie zerdrücken. Die Ameiſen, welche mit in die Schachtel kommen, laufen heraus; auf dieſe Art bekommt man die Eyer rein aus dem Haufen.

Zu Vertilgung der Ameiſen in den Gärten und Feldern hat man gar vielerley Mittel, worunter ich aber für das bewährteſte befunden habe, wenn man Waldameiſen fängt und in die Gärten, wo viele Gartenameiſen ſich finden, bringt. Gleich bei ihrer Ankunft, fängt der blutigſte Krieg unter ihnen an und endiget ſich mit der gänzlichen Vertilgung der Gartenameiſen. Die Sieger laſſen die Gartengewächſe unbeſchädigt und ziehen ſich bald wiederum von ſelbſt zurück in die Wälder: oder man bedeckt eine halbe Stunde vor Sonnenuntergang den Ameiſenhaufen mit feuchtem Strohe und zündet es an. Wenn die Ameiſen von dem Dampfe erſtickt ſind, ſtreuet man Ruß, Kalk und Aſche an den Ort und vermiſchet es wohl mit der Erde, ſo werden weder alte noch junge Ameiſen mehr hervorkommen. Man wählet deswegen die Zeit des Sonnenuntergangs dazu, weil die Ameiſen alsdann beiſammen verſammelt ſind. Oder man macht ein ſtarkes Dekokt von Wallnußblättern, öfnet alsdann die Ameiſenhaufen und ſchüttet ſoviel davon hinein als nur immer darinnen bleiben will. Man ſtampft hierauf die Seiten des Haufens, ſo wie überhaupt

haupt den ganzen Hügel, feſt, daß er mit der Erde gleich werde. Dieſes wiederhohlt man zwey- und wann es nöthig iſt, auch dreymal. Oder man läßt, beſonders auf den Wieſen, ihre Haufen im ſpaten Herbſt aufgraben, damit das Regen- und Schneewaſſer, darinnen ſich ſammlen und bei einfallendem Froſt die Ameiſen ſamt ihrer Bruth ům ſo ſicherer aufreiben kann. Oder man gräbt auch ungelöſchten Kalk in die Ameiſenhaufen ein und gießet Waſſer darauf, ſo werden die meiſte ſterben und die übrige davon laufen. Um endlich die Ameiſen von den Bäumen abzuhalten, oder ſie daſelbſt zu fangen, nimmt man Theer oder ſchwarze Wagenſchmier, macht damit unten an dem Baum, eines Schuhes hoch von der Erde, ein Ringlein und bindet etwas höher hinauf auf das allerdünneſte zerzauſete Schaafwolle, ſo werden ſie darinn hängen bleiben. Oder, man beſtreicht die Stämme mit Kreide oder Röthelſtein, als welche den Ameiſen zuwider ſind und ſie davon abhalten.

Amenager ein bei dem Holzhandel gebräuchliches Wort, wird nur von ganzen Bäumen und Stämmen geſagt, ſie mögen gleich zur Zimmer- oder anderer Arbeit gebrauchet werden, und heißt eigentlich ſoviel als debitiren oder vertreiben.

Amerikaniſche Erbſen, oder rothe Erbſen, franz. *Pois de l'Amerique* oder *Pois rouges*, ſind Früchte, welche auf einer Gattung Corallenholze wachſen, auch faſt ſo roth, wie Corallen, ſehen, auſſer daß ſie recht auf den Keimen einen ſchwarzen Fleck haben. Sie ſind ſehr bitter. Man ſoll damit, dem Berichte nach, wenn ſie einige Zeit in Citronenſaft geweichet ſind, Gold und Silber ſo gut als mit Borax löten können.

Amerikaniſcher Erbſenbaum, ſiehe Acacienbaum.

Amerikaniſche Handlung. Es ſind eigentlich nur ſechs Europäiſche Nationen, welche nach Amerika handeln, und gegenwärtig daſelbſt allein beträchtliche Kolonien und beſtändige Etabliſſements haben, nämlich Spanier, Franzoſen, Engländer, Portugieſen, Dänen und Holländer, worunter man den Spaniern billich den erſten Rang zugeſtehen muß, weil man ihnen nicht nur die Entdeckung dieſes Welttheils zu danken hat, ſondern, weil ſie auch die größte Beſitzungen darinnen bishero behalten haben. Nächſt dieſen hatten die Engländer bishero die floriſanteſte Kolonien in Amerika, welche ſowohl durch ihre ſtarke Bevölkerung, als auch durch ihre reiche und koſtbare Produkte erheblich waren; ob dieſe aber ihre geſuchte Freyheit behaupten, oder ſich England wieder unterwerfen werden, iſt jetzt, da ich dieſes ſchreibe, noch ſehr zweifelhaft. Wenigſtens müſſen dieſe ſchöne Kolonien durch den langwührigen Krieg ſehr viel von ihrem vorigen Wohlſtande verlohren haben. Die Franzoſen haben ſich auch in Nord- und Südamerika verbreitet. Die Portugieſen beſitzen das unvergleichliche Braſilien. Der Holländer Beſitzungen hingegen wollen nicht viel ſagen, und die Dänen ſitzen nur auf der kleinen Inſel St. Thomas veſte.

Unter den Waaren, welche von den Europäern aus Amerika ausgeführet, oder auch bisweilen nur aus einer Kolonie in die andere geführet werden, ſind das Gold und Silber die koſtbarſten, welche das ſüdliche Amerika hervorbringt, wo hingegen die Pelze und Rauchwaaren die beträchtlichſten unter denjenigen ſind, welche man aus den am meiſten gegen Mitternacht gelegenen Theilen von Nordamerika zieht. Das Gold iſt von dreyerley Sorten, nämlich in Klumpen oder zuſammen geſchmolzenen Stücken, in Blättchen oder Körnern und in Staub. Das Silber aber iſt in zweyerley Sorten, in Stangen

und

und in Piaſtern. Die Pelz- und Rauchwaaren beſtehen in Biber-Fiſchotter-Elends-Luchs-oder einigen andern Häuten und Fellen. Die Perlen kommen entweder von der Inſel Margaretha im Nordmeere, oder von den Inſeln des las Perlas im Südmeere, und die Schmaragden aus einer Grube bei Santa Fe de Bogotta, einer Stadt im neuen Königreich Granada. Die andern und gemeinen Waaren ſind Zucker, Taback, Jngber, Jndigo, Caßien, Maſtix, Aloe, Baumwolle, Schildkrötenſchaalen, Wolle von einer Art Schaafe, Vigogne genannt, Büffels-Kühe-und Ziegenhäuten, wovon die letztere auf Corduanart gearbeitet, die andern aber grün, das iſt blos trocken und ohne Gerberzurichtung ſind. Ferner Quinquina, Cacao, Vanillen, unterſchiedliche Arten Holz zum Färben, zu eingelegter Arbeit und zur Arzney. Unter andern Campeche-gelbes Sandel-Saſſafras-Braſilienholz, Braſillet, Gajac-oder Franzoſenholz, Zimmetholz, Roſenholz, Fuſtel oder Fuſtock, Jndianiſches und grünes Ebenholz, Saſſeparille. Dreyerley Arten Balſam, oder Balſam von Tolu, Copahu und Peru. Occidentaliſcher Bezoar, Cochenille von dreyerley Sorten, als Aolt oder Rocou und wilde oder körnichte Jpacacuanha, Contrayerva, Drachenblut, Harz, grauer und flüſſiger Ambra-Gummi von Copal, wilde Muskatennüſſe, Queckſilber, Meerſalz, Steinſalz, Schwefel. Unterſchiedliche Arten von trocknen oder flüßigen Confekturen, als Ananas, Citronen, Pomeranzen, Syrup von Limonien. Unſchlicht, Wachs, Honig, Paraguaikraut von zweyerley Sorten, Jalap, Mecoaham, Schiffspech, Oliven und daraus gepreßtes Oel, Fiſchthran, Waitzenmehl. Allerhand Arten von trockenen Hülſenfrüchten, Weine, einige Aquavite von Melaſſes und Liqueurs, als z. E. von Barbados. Pferde, Mauleſel und allerhand Arten Vieh. Endlich

lich Tuch, Flanell und Bayettes von Peru, ſowohl als eine Sorte Leinwand, Tocorvi genannt, welche die Spanier Lienzo de la Tierra, das iſt, Landleinwand nennen, um ſie von den fremden Arten der Leinwand zu unterſcheiden, wie ſie mit allen Wollenmanufakturen thun, welchen ſie die Namen Panos de la Tierra, das iſt, Landtuche geben. Es wachſen aber angezeigte Naturgaben nicht allenthalben von gleicher Güte und in gleicher Menge, ſondern einige an einem und die andern an einem andern Orte, nachdem der Boden und das Clima zu ihrer Hervorbringung oder Bauung dienlich ſind, beſſer und häufiger. Alſo geben die Gebürge und Flüſſe in Chili und Potoſi mehr Gold und Silber als irgend andere. Der Zucker und Taback, Indigo und Ingber befinden ſich auf den antiliſchen Inſeln in größerm Ueberfluſſe, als anderswo; die reichſten Rauchwaaren werden aus Canada, Acadien, Mißißipi und Neuengland gezogen. Buenos-Ayres, St. Domingo und die Havana geben die beſten Häute und ſ. w. Hingegen die Waaren, welche aus Europa nach Amerika geſchickt werden, ſind allerhand Manufakturen, ſonderlich viel Leinwand und etwas von Nürnberger Waaren. Mit den Manufakturen in Weſtindien ſieht es ſchlecht aus, es wird als eine ſonderliche Spaniſche Politick angeſehen, daß ſie in Amerika an Errichtung der Manufakturen mehr hinderlich als beförderlich geweſen, unerachtet das Land gute Materialien dazu hat, und der Indianer eben nicht ungeſchickt ſcheint, wenn man dasjenige betrachtet, was von ſeinen Händen auf die großen Märkte nach Porto Bello und Mexico kommt. Die Urſachen aber mögen wohl ſeyn, weil die Indianer ihrer Leibeszierath und einer bequemen Lebensart überaus ergeben ſind, und wenn ſie daher ſolche ſelbſt hätten, ſo könnten die Spanier nicht ſoviel Gold und Silber

für die ihrige bekommen. Zum andern verhütet man auch, daß ſie eben zu großem Reichthum nicht gelangen können, ſondern immer in der Unterthänigkeit erhalten werden. Indeſſen iſt es doch auch ſogar allgemein nicht wahr, daß die Indianer nicht viel Manufakturen hätten und machten. Es zeigen nicht nur obgedachte Märkte ein anders, ſondern es ſind auch 1) der Indigo, wie er von ihnen zurechte gemacht wird, 2) der Zucker, 3) der Taback, 4) die Cochenille für Indianiſche Manufakturen zu achten.

Die aus Gold und Federn zubereitete Arbeit der Amerikaner iſt eine der ſchönſten. Sie ſind die beſten Federſchmücker und können alles in lebendigen Farben abbilden. Die vornehmſten Meſſen in Amerika ſind zu Porto Bello auf der nordlichen Küſte von Panama, welche 4 bis 6 Wochen dauret, und zu Mexico in der Landſchaft eben dieſes Namens.

Amethyſt, lat. *Amethyſtus*, *Gemma veneris*, fr. *Ameſtiſte*, ein violet-oder purpurfarbener Stein, welcher, ſeiner Härte wegen unter den Edelſteinen einen Platz erhalten hat und an Schönheit nächſt dem Schmaragd geſchätzet wird. Die Naturkündiger ſetzen ihn in ihren Syſtemen mit andern Edelſteinen in die Ordnung der feuerſchlagenden Steine (*Pyromachi*) unter das Geſchlecht der Quarze. Man hat zweyerley Amethyſte, die orientaliſche und die occidentaliſche. Die orientaliſche werden für die beſte gehalten, indem ſie die härteſte, aber auch die theuerſte ſind. Sie kommen aus Indien, Arabien und Armenien, wie denn z. E. in Campaya, einem der fruchtbarſten Länder Indiens, viele Amethyſte angetroffen werden. Die occidentaliſchen werden in Heſſen, Böhmen, Schleßien und Meißen gefunden; ſo werden in dem Meißniſchen Obererzgebürge zu Wolkenſtein, eine Meile von Annaberg gelegen, ſchöne Amethyſten in ziemlicher Menge und Größe gefunden, und

ſoll

ſoll der Berg, worauf das daſige Schloß ſteht, faſt durch und durch mit Amethyſten angefüllet ſeyn. Man hat auch aus dem Wieſenbade, ſo nur eine Stunde von gedachtem Annaberg entfernet iſt, Amethyſten erhalten. Dieſe Wieſenbader und Wolkenſteiner Amethyſten ſind ziemlich hart. In Seiffen trift man den Amethyſt nebſt andern Edelgeſteinen an. In dem Freybergiſchen Korallenbruche zeiget er ſich ſonderlich nebſt andern Edelgeſteinen. Ferner findet man ihn um Waldheim, Hohenſtein, Stolpen, Meutſchen und deſſen Adlerſteinen. In Spanien, in dem Königreiche Murcia, hat man Amethyſten-Steinfelſen. Des Amethyſten Figur iſt überhaupt vielſeitig, würflich und piramedaliſch. Der Farbe nach ſind die orientaliſchen meiſtentheils violbraun. Die beſten haben eine roſenrothe Farbe, die ſich auf Purpur zieht. Die von Carthagena gebracht werden, ſind violblau, wie auch die, ſo man in Deutſchland findet und von einigen violfarbene Rubinen genennet werden. Die obgedachten Wieſenbader und Wolkenſteiner haben eine ſehr dunkelrothe Farbe. Je heller und reiner die Amethyſten ſind, je ſchöner ſind ſie. Der Amethyſt behält ſeine Farbe nicht im Feuer, ſondern verlieret ſie. Daher wird er oft durch Kunſt auf die Art, wie der Saphir, weis gemacht und für Diamant verkauft, als von dem er ſich ſodann wegen ſeiner Härte ſchwer unterſcheiden läßt, weswegen man ſich wohl in Acht zu nehmen hat, indem ein ſolcher Amethyſt im Preiſe ſehr herunter fällt, ſo daß er nicht mehr als 100 Rthlr. pfleget taxirt zu werden, wenn hingegen ein Diamant von gleicher Größe 900 Dukaten geſchätzet wird. Es wird der Amethyſt auch durch Betrug nachgemacht mit einer violbraunen Farbe oder einer dergleichen Folie, zwiſchen zweyen Chryſtallen, oder anderen durchſichtigen und durchſcheinen-

den Steinen verſetzt. Oder man nimmt präparirten Flintenſtein, der fein blau oder hellbraun oder röthlicht iſt, 4 Loth, ordinaire Mennige 12 Loth, vermiſchet beedes wohl untereinander, thut darzu der präparirten Magneſie 16 Gran, Zaffern 2, oder 3 Gran, ſolches wird zuſammen in einen Ofen gethan und geſchmolzen, da man denn einen ſchönen Amethyſt bekommt; anderer Arten zu geſchweigen. Es laſſen ſich aber die nachgemachten Amethyſten im Schleifen gar leicht erkennen. Außer dem reinen violeten Amethyſt giebt es auch einige, die nebſt dieſer Farbe ins gelbe ſpielen, andere, welche bleich ſind, etwas weniges blau und faſt weis, andere, die zwar violet, doch aber gleichſam mit Blute vermiſchet ſind und ins röthliche ſchießen. Weil die Meinung der Menſchen dieſen Stein koſtbar gemacht hat, ſo hat man ihm auch große Heilkräfte zuſchreiben müſſen. Er ſoll der Trunkenheit widerſtehen, die Melancholie vertreiben, den Verſtand ſtärken; allein, wenn einiger Nutzen von ihm zu verlangen iſt, ſo wird er, zu einem zarten Pulver gerieben, keine beſſere Wirkung als die Krebsaugen thun. Da er nicht ſo gar übermäßig hart iſt, ſo brauchet man, wenn man ihn ſchneiden will, nur ein bleyern Rad, welches in Pulver von Schmergel eingetauchet und mit Waſſer angefeuchtet worden; mit Trippel aber wird er auf einem zinnernen Rade poliret. Man kann auch auf den Amethyſt gar leicht, ſowohl erhabene als ausgehöhlte Figuren, graben. Man bedienet ſich hiezu einer Maſchine, im franz. *Touret*, und im Deutſchen Metallbohrer oder Grabmeißel genannt, welche man mit dem Fuße herum drehet, und die durch ihre Bewegung kleine Inſtrumente von Eiſen oder Kupfer wirken läßt, woran man den Stein mit einer Hand hält. Wenn der Amethyſt in Rauten geſchliffen wird, ſpielet er hell, wenn er aber allein po-

lirt

lirt und platt geſchliffen wird, ſcheint er etwas dunkel.

Einen Amethyſt fleiſchfärbig zu gradiren, nimmt man eine wohl ausgebrannte, runde, ganze Holzkolbe, ſchneidet ein Loch darein, in welches der Stein, nachdem derſelbe vorher an einem Ende mit ein wenig geſtoſſenem Kohlenſtaub und Baumöl beſchmiert worden, gelegt werden muß, und wenn er darinnen iſt, ſo verklebet man das Loch mit gutem Leimen, leget Kohlen in einen runden Haufen, ungefähr einen gehäuften Huth voll, in die Mitte des Haufens leget man die Kohlen mit dem Stein, zündet den Haufen an dem einen Ende an, und läßt ihn alſo fort brennen und von ſelbſt ausgehen, ſo bekommt der Amethyſt eine Fleiſchfarbe.

Amiant, ſiehe Asbeſt.

Amidam, ſiehe Kraftmehl.

Amiens iſt der Name eines wollenen Zeuges, der ſonſten nur zu Amien verfertiget wurde, nunmehro aber ſowohl geſchnürt als gemodelt und faſt eben ſo ſchön zu Gera und Weyda, im Vogtlande nachgemacht wird.

Amierties ſind baumwollene Tücher, die aus Indien kommen.

Amitié. Wann ſich ein Tuch oder wollener Zeug nicht gut anfühlen läſſet, ſondern zu hart iſt, ſo ſagen die Kaufleute: er habe keine *Amitié*.

Ammelmehl, ſiehe Kraftmehl.

Ammochryſus, ſiehe Glimmer.

Ammoniacum Sal, ſiehe Salmiac.

Amomi, alſo nennen die Holländer den Pfeffer von Jamaica, welchen man auch ſonſt *Graine de Giroflé* nennt, das iſt, Nägelein oder Nelkenſaamen; ſiehe neue Würze.

Ampaſtelé (*drap*) ein Tuch oder Zeug, ſo mit Paſtel oder Wayd und Indig blau gefärbet worden.

Ampelites, ſiehe Bergtorf.

Ampferkraut, ſiehe Sauerampfer.

Amphiam, ſiehe Mohnſaft.

Amphibien, *Amphibium*, *Amphibion*, franz. *Amphibie* heißen diejenige Thiere, welche ſowohl auf dem Lande als im Waſſer leben können, als der Biber, die Fiſchotter, die Seekuh, das Meerkalb, die Schildkröte, und a. m.

Amſel, Merl, lat. *Merula*, *Merulus*, franz. *Merle*, ein ſehr bekannter Vogel, der nicht nur zum Singen gut abzurichten iſt, ſondern auch eine wohlſchmeckende Speiſe giebt. Man fängt ihn mit Leimruthen, Schlingen, Meißenſchlägen und Garn. Man macht nämlich ein Netz von gefärbtem 2drätigtem Garn, 60 bis 80 Maſchen breit, durch deſſen oberſte Reihe ein Bindfaden gezogen wird. Findet man nun an Hecken oder lebendigen Zäunen, wo ſie ſich gerne aufzuhalten pflegen, Amſeln, ſo werden ſie auffliegen, und ſich längs der Hecke 40 bis 50 Schritte weit wiederum ſetzen. Man nähert ſich ihnen ſodann bis auf 20 Schritte, und hängt ſein Garn dergeſtalt auf, daß es bei der mindeſten Berührung niederfallen muß. Man macht nämlich in einem Aſt der Hecke, etwa 6 Schuhe über der Erde, einen kleinen Spalt mit dem Meſſer, ſteckt die Spitze eines kleinen Holzes, welches an dem durch das Netz gezogenen Bindfaden beveſtiget werden muß, locker hinein, ſteckt auf der entgegen ſtehenden Seite eine Stange in die Erden und hänget das andere Ende des Bindfadens auf gleiche Weiſe daran. Alsdann gehet man etliche 20 Schritte über den Ort hinaus, wo ſich die Amſeln niedergeſetzt haben, wendet ſich um und gehet auf ſie zu, worauf ſie ſich erheben, längs der Hecke hin und in das Garn fliegen, welches dann auf ſie fällt und ſie gefangen hält. Man hat Goldamſeln,

amſeln, Schwarzamſeln, Meeramſeln, Stein- und Waſſeramſeln.

Amſterdam hält Buch und Rechnung in Gulden (zu 20 Stüvers) in Stüvern (zu 16 pf. Holländiſch) und in Pfenningen. Dieſer Gulden hat auch 40 Groot Flämmiſch oder Pfennig Flämmiſch, hingegen 320 pf. Holl. 1 Thl. oder Rthlr. hat $2\frac{1}{2}$ fl. $8\frac{1}{3}$ ßvl. 50 Stüvers 100 pfvl. oder 800 pf. Holländiſch; ein Pfund Flämmiſch (Lvl.) ſo nur eine fingirte Münze und worinnen in Holland vor 60 und mehr Jahren Buch und Rechnung gehalten worden, hat 20 ßvl. $2\frac{2}{5}$ Rthlr. 6 fl. 120 Stüvers, 240 pfvl. oder 1920 pf. Holländiſch; 1 Schilling Flämmiſch (ßvl.) hat 12 pfvl. 6 Stüvers oder 96 pf. Holländiſch; 1 Stüver hat 2 pfvl. 8 Deuten oder 16 pf. Holländiſch; 1 pfvl. oder Groot hat 8 pf. Holländiſch; 1 Deut iſt 2 pf. Holländiſch; 1 Goldgulden, (Gfl.) darnach man beim Kornhandel rechnet, hat 28 Stüvers. Die Münzen betreffend, ſo ſind 1) die reellen folgende: als im Golde, die neuen Ruiders a 14 fl. und 7 fl.; Dukaten a 5 fl. 4 Stüvers w. o. m. Im Silber, die Dukatonen a 63 Stüvers und zuweilen etwas mehr; 3 fl. Stücke und halbe detti, welche letztere man Daalders nennet, a 60 und 30 Stüvers; ganze, halbe und viertels Speciesthaler a 50, 25 und $12\frac{1}{2}$ Stüvers mit 4 *p. C.* w. o. m. Agio; ganze, halbe und viertel Holl. Cur. Alberts- oder Kreutzthaler a 50, 25 und $12\frac{1}{2}$ Stüvers mit 1 *p. C.* m. o. w. Agio; Löwenthaler a 42 Stüvers und zuweilen etwas mehr; Kronen oder 2 fl. Stücke a 40 Stüvers; ganze, halbe und viertels geſtempelte Goldgulden a 28, 14 und 7 Stüvers, ungeſtempelte detti aber a 26 Stüvers; ganze, halbe und viertels fl. a 20, 10 und 5 Stüvers; ganze und halbe geſtempelte gute Schillinge a 6 und 3 Stüvers, ungeſtempelte detti aber a $5\frac{1}{2}$ Stüvers; doppelte und enkelte Grönninger Flabben a 8

und 4 Stüvers; Stootern a $2\frac{1}{2}$ Stüvers, Doppelgen oder Dubbeltjen a 2 Stüvers, und ein Stüverſtücke im Kupfer; die Deuten a $\frac{1}{8}$ Stüvers oder 2 pf. Holländiſch. Und zwar iſt der bei allen Sorten bemerkte Werth in Kaſſa, oder Currant Valuta zu verſtehen. Denn das Geld in Amſterdam iſt entweder Kaſſa, das iſt, Currant, oder auch Bankogeld, und zwar wird Bankovaluta 4. *p. C.* w. o. m. beſſer als Kaſſageld geachtet, welcher Unterſchied die Bankoagio heißt. Der Bequemlichkeit wegen werden ſolche Geldſorten wohl in Beutels abgefaßt, und ſelbige oft ohne Nachzählen, nur nach dem Gewichte, übernommen. Es wiegen aber die in ſolchen Beuteln gefaßte 200 ganze und halbe Dukatonen, werth fl. 630, gemeiniglich 26 Mark, 3 Unzen und 15 Engels; 200 Dreyfoſt, oder 400 Daalders, 600 fl. werth, 25 Mark, 5 Unzen und 11 Engels; 200 Holl. Cur. oder Alberts Thlr. 500 fl. werth, 22 Mark, 6 Unzen und 10 Engels; 300 Goldfl. von 28 Stüvers 420 fl. werth, 2 Mark, 7 Unzen; 600 Würfe von 5 Dubbeltjen, 300 fl. werth, 18 Mark, 6 Unzen; 200 Würfe von 5 guten Schillingen, 300 fl. werth, 19 Mark und 5 Unzen; 200 Würfe von 5 Schillingen, a $5\frac{1}{2}$ Stüver, 275 fl. werth, 19 Mark. Von fremden Münzſorten, die auch als Currant umlaufen, aber keinen feſten Preiß haben, ſind folgende die vornehmſten, und werden gegeben, als ein doppelter Severin a 15 fl. 8 Stüvers Currant w. o. m. 1 goldener Cruſado, oder Lisbonine von 12 Cruſados a 14 fl. 16 Stüv. Curr. w. o. m. 1 Louisd'or mit Maltheſerkreuz a 13 fl. 2 Stüv. Curr. w. o. m. Eine JL Louisd'or a 12 fl. 14 Stüv. w. oder m. 1 Engl. Guinee a 11 fl. 6 Stüv. Currant w. o. m. 1 Schildlouisd'or oder Vertugadin a 11 fl. 4 Stüv. Curr. w. o. m. 1 Sonnen-Louisd'or a 11 fl. — Stüv. Curr. w. o. m. 1 Spaniſche

niſche Piſtole oder Doublon a 9 fl. 5 Stüv. Curr. w. o. m, 1 Louis-Auguſt-Friedrichs-Georg-und Carlsd'or a 9 fl. 3 Stüv. Curr. 1 fremder Dukate a 5 fl. 3 Stüv. Curr. w. o. m. 1 Mirleton a 8 fl. 14 Stüv. w. o. m. 1 Engl. Krone oder Franz-Kronenthaler a 57 Stüv. Curr. w. o. m. 1 Franz. neuer oder Laubthaler a 56 Stüv. Curr. w. o. m. Die Species Reichsthaler gelten 4 *p. C.* w. o. m. beſſer als Curr. oder 52 Stüv. Curr. w. o. m. das Stück. Alte franz. Louisblancs ſind 2 *p. C.* w. o. m. beſſer als Currant, oder 1 Stück gilt 51 Stüv. Currant w. o. m. 1 Reichsthaler, fein Lüneb. $\frac{2}{3}$tel oder $1\frac{1}{2}$ Zweydrittelſtücke gilt 41 Stüv. w. o. m. Auf gleiche Art werden die feine Sächſiſche und andere grobe $\frac{2}{3}$ und $\frac{1}{3}$ Stücke verwechſelt. Uebrigens werden auch beſonders die ordinairen $\frac{2}{3}$tel Stücke a 24 *p. C.* w. o. m. ſchlechter als Currant ungeſetzet.

Man wechſelt von Amſterdam auf folgende Plätze, und giebt nach Antwerpen, Brüſſel und Gent 100 Pfund Flämmiſch oder fl. Banco, pr. 103 Pfund Flämmiſch oder fl. Wechſelgeld w. o. m. a Viſta. Nach Breslau 24 Stüv. Banko pr. 1 Rthlr. von Sgr. a 6 Wochen nach dato. Nach Kölln am Rhein 100 Thlr. Kaſſa oder Currant, pr. 146 Thlr. Curr. w. o. m. a 14 Tage nach Sicht. Nach Danzig 1 Pfund Flämmiſch Banco pr. 324 Groſchen Poln. w. o. m. a 40 Tage nach dato. Frankfurt am Mayn 100 Thl. Curr. pr. 140 Thl. Wechſelgeld w. o. m. auf die Meſſen und a Uſo von 14 Tagen nach Sicht. Nach Frankreich 54 pf. Flämmiſch Banko w. o. m. pr. *Ecu de* 60 *Sous Tournois*, a 2 und 1 Uſo, und auch a Viſta. Nach Geneve 90 pf. Flämmiſch Banko w. o. m. pr. 1 Thl. von 60 Sous Curr. a 2 Uſo oder 2 Monat nach dato. Nach Genua 85 pf. Flämmiſch Banko w. o. m. pr. 1 Pezza von $5\frac{3}{4}$ Lire fuori di Banko, a Uſo von 2 Monat nach dato. Nach

Hamburg 33 Stüv. Banko w. o. m. pr. 1 Thl. von 32 ß Lübiſch Banko a Viſta, 8 oder 14 Tage, ingleichen 1, 2, oder 3 Monat nach dato. Nach Kö=nigsberg 1 Pfund Flämmiſch Curr. pr. 300 Groſchen Pr. w. o. w. a 41 Tage nach dato. Nach Leipzig und Naumburg 37 Stüv. Curr. w. o. m. pr. 1 Thlr. von 24 guten Groſchen, auf die Meſſen. Nach Liſa=bon 46 pf. Flämmiſch Banko, w. o. m. pr. 1 Cruſado von 400 Rees a Uſo von 2 Monat nach da=to. Nach Livorno 86 pf. Flämmiſch Banko w. o. m. für 1 Pezza da otto Reali von 6 Lire Moneta lunga, a Uſo von 2 Monat nach dato. Nach London 35 ß. 2 pf. Flämmiſch Banko w. o. m. pr. 1 Pfund Sterling a 2 Uſo, und auch a Viſta. Nach Rotterdam und Seeland 100 Pfund Flämmiſch oder fl. Kaſſa pr. 100½ Pfund Flämmiſch oder fl. Curr. w. o. m. a Vi=ſta. Nach Riſſel 100 Pfund Flämmiſch oder fl. Ban=ko pr. 178 Pfund Flämmiſch oder fl. w. o. m. a Vi=ſta. Nach Spanien 79 pf. Flämmiſch Banko w. o. m. pr. 1 Dukado de Cambio von 375 Marav. de Plata, a Uſo von 2 Monat. nach dato. Nach Wien 36 Stüv. Banko w. o. m. pr. 1 Thl. Curr. pr. Kaſſa a 6 Wochen nach dato.

Amulliren, ſiehe Emailliren.

Anabaſſen, ſiehe Annabaſſen.

Anacab, ſiehe Salmiac.

Anacoſte oder **Anaskote** iſt eine Art wollener, und kreutzweiſe geſtreifter, und ſehr geſchorner Zeuge, ſo auf die Art, wie die Sarſche von Caen verfertiget werden, die aber nicht ſo viel Haare haben und von beſſerer Wolle ſind. Sie werden zu Leiden in Hol=land, zu Brügge und Arſchott, zu Ipern und in den Gegenden da herum, wie auch im franzöſiſchen Flandern gemacht. Dieſer Zeug hat eine Elle in der Breite, wie die Sarſche von Caen, und 20 Ellen, oder doch ungefähr ſoviel, in der Länge. Gemeinig=

lich

lich wird er weis und ſchwarz nach Spanien verſendet, wo viel davon verbraucht wird. Seit kurzem wird deſſen auch in Frankreich, ſonderlich zu Beauvais fabricirt, allwo er vollkommen nachgemacht wird, und die Kaufleute dieſer Stadt ſchicken deſſen auch eine große Menge nach Spanien.

Anagros, ein Getraidmaaß, deſſen man ſich in einigen Spaniſchen Städten, beſonders zu Sevilien bedienet. Der Anagros enthält etwas mehr als die Mine zu Paris, daß alſo 36 Anagros 19 Septiers Pariſer Maas machen.

Anagyris, ſiehe Bohnenbaum.

Ananas, *Ananas*, *Anana*, *Bromelia Ananas*, Linn. Engl. *The Pine-Apple*, iſt eine ſehr wohlſchmeckende ſaftreiche und ſo beliebte Frucht, daß man ſie allen Erdgewächſen, Obſtarten und ſelbſt den beſten Früchten Indiens vorziehet. Ihr Geſchmack läßt ſich nicht wohl beſchreiben, da er mit gar vielerley andern Früchten einige Aehnlichkeit hat, keiner aber ſehr zu vergleichen iſt. Man behauptet, ſie ſchmecke nach allem, was man ſich bei ihrem Genuß nur denken wolle. Mich dünkt, ſie habe gar keinen recht beſtimmten Geſchmack, die Einbildungskraft ſpiele ihre Rolle dabei zu ſehr, und man übertreibe ihr Lob aus Vorurtheil, blos weil ſie noch unter unſere theuerſte und ſeltenſte Früchte gehört; doch kann es auch ſeyn, daß diejenigen, welche ich gekoſtet habe, nicht von der erſten Güte waren, oder auch, daß mein Gaume nicht fein genug für eine ſolche Delikateſſe iſt.

Die Blätter dieſes Gewächſes ſtehen wie bei der Artiſchocke, ſind lang, dick, machen in der Mitte eine Höhlung, ſind ziemlich ſchmal, gehen ſpitzig zu, und ſind um den Rand mit kleinen ſpitzigen Stacheln beſetzt, ſie ſehen überhaupt den Aloeblättern etwas ähnlich, ſind aber dünner und weniger ſaftig.

Aus der Mitte dieſer Blätter kommt ein aus verſchiedenen fleiſchichten Theilen und auſſen ſchuppigten Früchten beſtehender Zapfen hervor, auf deſſen Gipfel eine Krone von Blättern ſitzt. Die Frucht der gemeinſten Art iſt inwendig weiß und außen gelb.

Da die Ananas unſer Klima durchaus nicht verträgt, ſondern mit vieler Mühe und Koſten in beſonderen Treibhäußern oder Käſten gezogen werden muß, folglich kein Gegenſtand des Oekonomen, ſondern des Kunſtgärtners iſt, ſo glaube ich hier ihrer genaueren Beſchreibung und Kultur keinen weitern Raum wiedmen zu dürfen. Doch iſt noch zu bemerken, daß man den wilden Ananaſſen die *Nana prava*, oder *Ananaſa ſylveſtris non aculeata, Pita dicta*, oder die wilde Ananas ohne Stacheln, ſo insgemein *Pita* genennet wird, beigeſellet: dieſe ſcheinen Moriſon unter dem Namen der Amerikaniſchen Aloe mit den ſchmälern, kleinern und dünnern Blättern, ohne Stacheln und Dornen, und Munting unter dem Namen der purpurfärbigen glatten Aloe beſchrieben zu haben. Die Blätter dieſes Gewächſes geben ſolche ſubtile Faſern, die dem feinſten Flachs oder Hanf Trotz biethen, und woraus in Amerika Strümpfe gemacht werden, welche die ſeidenen an Feine und Dauerhaftigkeit übertreffen.

Anaſcote, ſiehe Anakoſte.

Anate, Anatte, Anatre, Antole, Attole, iſt eine rothe Farbe, die in Weſtindien gefunden wird. Man machet ſie von einer rothen Blume, die auf 7 oder 8 Fuß hohen Sträuchen wächſt. Sie wird, wie der Jndigo, in Kufen mit Waſſer, oder in ausdrücklich dazu gemachte Ciſternen geworfen, jedoch mit dieſem Unterſchiede, daß man nur die Blume davon braucht, welche man eben ſo wie die Roſen abpflückt. Man läßt ſie auch ſo lange im Waſſer liegen, bis ſie verfaulet iſt, und alsdenn wird ſie

durch vieles Herumrühren, wie der Indigo, zu einem Teige. Wenn ſich nun dieſer geſetzet hat und das Waſſer abgelaſſen worden, machet man runde Röllchen und Kügelchen daraus und läßt dieſelben an der Sonne trocknen. Nur die Spanier allein bauen und richten noch die Anatte zu, nach dem die Plantage, welche die Engländer in Jamaika zu St. Angels hatten, ruiniret worden. Dieſe Spicerey wird von den Engliſchen Färbern höher als der Indigo geſchätzet, wie dann auch die Kauflente aus Jamaika, die ſich damit zu Porto Rico verſehen, ſie um ein Viertel theurer kaufen, indem ſie für das Pfund Indigo nur 3 Realen, für die Anatte aber 4 geben. Aus der Bucht von Honduras bekommen anitzo die Europäer, welche dieſes Gewerbe treiben, die beſte Parthey. Dieſe Waare iſt von gutem Debit, und ſind beſtändig 50 bis 60 Procent dabei zu gewinnen, wenn man ſie aus der erſten Hand hat.

Anatrum, *Anatron*, *Natron*, *Natrum Aegyptiacum*, ein alkaliſches mit vorſchlagenden erdigten Theilen vermiſchtes Salz, welches in Aegypten aus dem Nilwaſſer gezogen und cryſtalliſiret, auch daſelbſt ſowohl als in Kleinaſien und Oſtindien in kleinen Erdhaufen, die den Maulwurfshaufen gleichen, gefunden wird. Es iſt beſtändig mit Seeſalz m. o. w. vermiſcht, zerfällt an der Luft zu Pulver, jedoch zerfließt es nicht, wie das Weinſteinſalz, platzet nicht im Feuer, wie das gemeine Salz, blitzet auch nicht auf Kohlen, wie unſer *Nitrum*, wirft aber, wenn es über dem Feuer fließet, Blaſen auf, wie der Alaun und Borax.

Die Araber gebrauchen es zur Reinigung ihres Kupfers und ihrer Wäſche; die Aegyptier bedienen ſich deſſen ſtatt des Sodaſalzes, zu ihrer Seife und ihrem Glaße; die Lohegerber gerben die Häute damit, und die Fleiſcher brauchen es zum Einſalzen des Fleiſches; auch wird es dem Schafviehe gegeben.

ben. Sonſten war es in Frankreich ſehr gemein, unter dem Namen *Soude blanche*, nun aber iſt ſein Gebrauch daſelbſt verbothen.

Es giebt auch ein durch Kunſt gemachtes, jedoch mit Unrecht ſogenanntes *Aanatrum*, welches anſtatt des Borax, zu Reinigung der Metalle und zur Beförderung ihres Flußes gebraucht wird; daſſelbe beſtehet aus einem Salze, welches aus 10 Theilen Salpeter, 4 Theilen ungelöſchtem Kalk und 3 Theilen Küchenſalz, 2 Theilen Bergalaun und 2 Theilen Vitriol zuſammen geſetzt iſt. Nachdem man dieſes alles in Wein aufgelößt hat, läßt man es kochen und den durchgeſeiheten Liquor zur Conſiſtenz eines Salzes abrauchen.

Unter *Anatrum* verſtehen auch einige die Glasgalle, wovon ein beſonderer Artickel handelt, und die weiſe Salpeterchryſtallen, welche zuweilen an alten Mauren ausſchlagen.

Anatte, ſiehe Anate.

Anbau des Landes. Hierunter verſtehet man die Anſtalten eines Regenten, entweder ganze verwüſtete Provinzen mit Städten und Dörfern zu verſehen und mit ſogenannten Koloniſten zu bevölkern, oder nur einzelne Haiden, Moräſte und andere öde Plätze urbar, das iſt, zum Feldbau brauchbar zu machen. Von der erſten Anſtalt wird unter dem Artickel: **Kolonie**, und von der letztern unter dem Artickel: **Urbarmachung öder Plätze** ausführlich gehandelt werden.

Anbinden. Im Weinberge werden die neue Schößlinge, welche der Weinſtock im Brachmonat getrieben hat, an die Pfäle angebunden, damit ſie von dem Winde und anderen Zufällen nicht abgebrochen werden, und theils auch, damit die Trauben mehr Luft und Sonne bekommen und zu ihrer vollkommenen Reife gelangen. Zum Anbinden der Bäume und anderer Gewächſe, bedienet man ſich

des Baſtes, der Weiden und Binſen; Bindfaden wäre theils zu koſtbar, theils aber auch zu wenig dauerhaft, und würde zu ſehr in die Gewächſe einſchneiden. Man muß kein Gewächs zu feſte anbinden, damit die Cirkulation der Säfte nicht gehindert wird, und wann ja ein junger Baum ein feſtes Band erfordert, ſo muß Baſt, Moos oder Gras zwiſchen das Band und den Stamm geleget werden. Eine Hauptregel iſt es auch, die Stäbe, woran die Gewächſe gebunden werden, allezeit an derjenigen Seite einzuſtecken, woher die meiſte Winde zu kommen pflegen, damit ſie ſolchen deſto beſſer widerſtehen und die Gewächſe dagegen ſchützen können. Vom Anbinden der Kälber, ſiehe Abſetzen.

Anbohren der Bäume geſchiehet in mancherley Abſichten, z. E. bei den Birken um ihren Saft oder das ſogenannte Birkenwaſſer zu bekommen; bei Fichten und Tannen, damit das Harz heraus fließe, welches man hernach mit Meſſern abkratzt; und von den Holzhändlern, um zu erfahren, ob der Baum im Kern gut oder faul ſeye, indeme ſie mit einem Hohlbohrer bis auf den Kern hineinbohren, und aus den herausziehenden Spähnen die innere Beſchaffenheit des Baumes erkennen, nachhero aber das gebohrte Loch wiederum ſo zuſchmieren, daß man es kaum ſiehet. Es ſind aber diſe Operationen den Bäumen ſehr nachtheilig, und mithin von den Förſtern möglichſt zu verhindern.

Anbruch heißt in Bergwerken, wenn man Erz von einem Ort oder Stroßweg gewinnet, und ſo deſſen mehr ſtehen bleibet, nennet man es einen Anbruch. Auch wenn man einen Gang überführet oder antrift, wird es ebenfalls ein Anbruch genennet.

Anbrüchig heißt bei dem Forſtweſen ein Baum, welcher anfängt kernfaul werden.

Anchue iſt in den franzöſiſ. Wollenfakturen ein gebräuchliches Wort, welches eben ſoviel, als der insgemein ſogenannte Eintrag oder Einſchlag eines Zeuges bedeutet. Das Wort *Anchue* iſt vornämlich bei den Raſchwebern zu Amiens gebräuchlich. Bei Aumale ſaget man *Enſlure*.

Anchuſa, ſ. Färberkraut.

Ancken nennen die Schweitzer ihre Butter.

Ancker, lat. *Anchora* oder *Ancora*, franz. *Ancre* oder *Anchre*, holl. *Ancker*, a) iſt bei der Seefahrt eine große von Eiſen zubereitete Maſchine, deren unterſter Theil wie ein halber Mond, entweder einfach oder doppelt geſtaltet iſt, und die dazu dienet, um ein Schiff ſtehend zu machen. Es beſtehet der Anker vornämlich aus ſechs Stücken, als der Ankerrute oder Stange, an deren einem Ende das Ankerkreutz, ſo auf beiden Seiten etwas gekrümmte Arme, die man Ankerarme nennet, formiren, deren Ende oder Spitzen mit platten breiten Schaufeln, ſo die Fliegen oder Ankerſchaufeln genennet werden, verſehen, und gleichfalls etwas gekrümmet und vorne ſpitzig ſind, damit der Anker unter dem Waſſer deſto beſſer in Grund greifen könne. An dem andern Ende iſt der Ankerring, und unter demſelben ein viereckigtes, gegen die Ende etwas zugeſpitztes Holz. Und der Ankerſtock iſt alſo beveſtiget, daß die Rute oder Stange des Ankers winkelrecht in der Mitte deſſelben ſteckt, und er mit den Armen gleichfalls ein Kreutz mache; ſo, daß wenn der Anker mit den Armen platt auf der Erde liegt, der Ankerſtock alsdenn aufrecht ſtehe.

b) Im Bauweſen bedeutet es diejenigen Eiſen, dadurch man die Mauren zurückhält, daß ſie nicht von der darüber liegenden und ſchiebenden Laſt aus der Verbindung gepreſſet werden und hervorſchießen können, ſonderlich, wenn dergleichen Wände ſehr hoch und ohne Verbindung an Zwiſchenwände oder

Wandpfeiler aufgeführet werden müſſen. So werden z. E. ſteinerne Giebel mit dem Dachſtuhle verankert, damit beide ſich nicht von einander trennen können.

Anckergeld, lat. *Anchoragium* oder *pecunia anchoraria*, franz. *Ancrage*, holl. *Ankeraſie-Geld* iſt die Gebühr, ſo von den Schiffen bezahlet wird, die in einem Hafen, oder auf einer gewiſſen Rheede zu anckern kommen, welches Geld aber weder unter den Hafereygebühren begriffen wird, noch auch von den Aſſekurateurs übernommen werden darf, ſondern von den Schiffern ſelbſt bezahlet werden muß.

Anckerrecht, lat. *Anchoragii jus*, franz. *Droit d'ancrage*, heißt die Befugniß auf eines andern Ufer die Anker ohne Entgeld einzuwerfen, welches ſonſt ohne Erlegung eines gewiſſen Geldes (ſiehe Ankergeld) nicht erlaubet iſt. Vermöge des Commercientractats zwiſchen Frankreich und Holland vom Jahre 1713. Art. *VIII.* ſollen die Unterthanen der Herren Generalſtaaten, in Abſicht des Ankerrechts in dem zu gebenden Viertelsſols, oder anderen Auflagen, nicht anders traktiret werden, als die Unterthanen ſelbſten, welche nicht Bürger ſind in den Orten, wo dieſes Recht gebräuchlich, traktiret zu werden pflegen.

Anda, G. Piſon, ein Baum in Braſilien, den man an ſandigten Orten antrift. Das Holz deſſelben iſt glatt, ſehr leicht, locker und ſchwammigt. Die Blüthe iſt groß, hochgelb, länglicht und geſäumt. Das Laub iſt etwas lang, voll Adern und ſpitzig. Die Frucht oder Nuß hat zwo Hülſen. Die äußere iſt holzig und aſchfarbig, unter ihr aber liegt eine ſehr harte und durchlöcherte Schaale, worinnen zwo Eicheln liegen, welche ungefähr wie eine Haaſenleber geſtaltet ſind, wie Kaſtanien ſchmecken, und wenn ſie noch unreif ſind, zu zwey oder drey Stücke auf einmal eingenommen, heftig purgiren und zugleich Erbre-

brechen erwecken. Die ganze Frucht ſiehet wie ein Herz aus, und hat eine rauhe, aſchfarbige, gelbe Rinde mit drey Löchern, davon eines an ihrem platten Theil länglich und faſt oval iſt, einen halben Zoll lang, die zwey andern ſind auf den Seiten, ſtehen mehr von einander und ſind ungleich; es laufen aus dieſen einige Adernzweige, die aus ihrer Höhle herauskommen, hervor, und breiten ſich auf die Oberfläche der Frucht aus. Der Länge nach läuft eine Rippe und in die Queere theilen einige Vertiefungen die Frucht mit ihren Löchern in zwey gleiche Theile. Endlich ſchließet ſie ſich in eine Spitze, welche gleichſam der Mittelpunkt der beſchriebenen Linie und Vertiefung iſt. Von außen ſitzt eine harte Schaale, die in ihrer Höhlung zwo herzähnliche Früchte, oder dunkelröthliche Kerne, in Fächer abgetheilt, in ſich ſchließet. Die Frucht iſt meiſtens faſt vier Zoll lang und zwey Zoll breit. Aus den Nüſſen wird ein Oel gepreßt, womit ſich die Wilden die Glieder reiben und ſalben. Von der geröſteten Schaale der Frucht machen ſie eine Arzney zur Stillung des Durchfalls. Das Holz dieſes Baumes brauchen ſie auf vielerley Art. Der Rinde der Frucht bedienen ſie ſich zum Fiſchfangen; denn wenn man ſie in einen Teich wirft, ſo betäuben ſie die Fiſche, daß ſie wie tod liegen, welche hernach die Wilden leicht zu fangen wiſſen.

Andal, Anthal, Antheil, ein Ungariſches Maas oder Weingebinde, welches 70 Kannen Leipziger Weinmaas beträgt; doch ſind die Andale unterſchiedlich, indem einige nur 40, die meiſten aber zwiſchen 60 und 70 Kannen halten, nachdem ſie viel oder wenig Hefen oder ſogenannte Mutter haben. Ein Andal iſt die Hälfte von einem Ungariſchen Weinfaſſe.

Andarini, ſiehe Nudeln.

Andelle, *Bois d'Andelle* nennet man zu Paris eine Art ſehr gerades, bisweilen mit büchenem vermiſchtes, meh=

mehrentheils aber lauter hagebüchenes Brennholz, welches einen Fuß kürzer als das gewöhnliche iſt, und wovon die Scheiter alſo nur 2½ Fuß lang ſind. Es hat ſeinen Namen von dem Fluſſe Andelle in der Normandie, der in die Seine fällt, in deſſen Gegenden es geſchlagen und beim *Port St. Nicolas* oder *Port du Louvre* angefahren wird.

Andena, Andenon, eine Art Stahl, die aus den Morgenländern kommt, und wie anderes Metall im Feuer ſchmilzt, und in Formen gegoſſen werden kann.

Andira oder **Angelyn**, ein Baum in Braſilien, deſſen Holz hart und zum Bauen tüchtig iſt. Die Rinde ſieht aſchengrau, das Laub den Lorbeerblättern gleich, jedoch iſt es viel kleiner. Es trägt ſchwärzlichte Knöpfe, aus denen ein Haufen dichte bei einander ſitzender Blumen hervorſproſſen, welche einen guten Geruch und eine ſchöne Purpurfarbe haben. Die Frucht hat die Geſtalt und Größe eines Eyes, iſt anfangs grün, wird aber nach und nach immer ſchwärzer, und auf der einen Seite ſcheint es, als ob eine Nath darauf wäre. Sie ſchmeckt übrigens ungemein bitter, iſt mit einer harten Schaale überzogen und beſchließt ein Saamenkorn, welches ſehr heßlich bitter und etwas anziehend ſchmecket. Dieſer Kern wird geſtoſſen und für die Würmer eingegeben; doch muß man allzeit unter einem Skrupel geben, denn wo man darüber giebt, ſo ſoll es gleich dem Gifte tödlich ſeyn. Die Rinde, das Holz und die Frucht dieſes Baums ſind bitter wie Aloe, und dadurch unterſcheidet ſich die Frucht von einer andern Gattung der Andira, die ihr ſonſt in allen Stücken gleichet, außer, daß ſie ganz und gar keinen Geſchmack hat. Das Wild frißt dieſe Frucht und mäſtet ſich damit.

Anée heißt in einigen franzöſiſchen Provinzen ein Maas zu flüßigen Sachen, wie auch ein Getraidmaas. Eine *Anée de vin* hält in Lionnois 80 *Pots*. Eine *Anée de fruits* hält 6 *Bichets*, jedes *Bichet* zu 50 Pfund.

Anegras iſt ein Getraidmaas, deſſen man ſich zu Sevilien und Cadix in Spanien bedienet. Vier Anegras machen einen Cachis, 4 Cachis einen Fanega, und 50 Fanegas einen Amſterdamer Laſt.

An einem Gebürge ſich einlegen heißt nach Bergmänniſcher Anweiſung, an einem Gebürge ſchürfen, auf einem Gang Muthung beſtätigen und Bergwerk bauen.

Anemos copium, ſiehe Windzeiger.

Anerle, ſiehe Maßholder.

Anethum, ſiehe Dill.

Anfälle ſind auch in Bergwerken Hölzer oder nur Breter, 5 bis 6 Spannen lang, ſo an das Hangende geleget werden, und worauf der Stempel getrieben wird.

Anfahren heißt bei dem Feldbau, wann der Acker bei dem Anfang des Pflügens zuerſt durch Furchen in ordentliche Beete abgetheilet wird, nach welcher Abtheilung ſich die nachfolgende Pflüge zu richten haben; in Bergwerken aber heißt es: wenn die Berg- und Hüttenarbeiter an ihre Arbeit gehen, und wird ſowohl von der Arbeit in Gruben, als auch in Pochwerken und Schmelzhütten geſagt.

Anfahrgelder, ſiehe Hauergelder.

Anfahrſchachte ſind diejenigen Seiger oder flach abgeſunkene Bergteuffen, durch welche ſich die Bergarbeiter, vermittelſt der darinn befindlichen Fahrten, in die tiefſten Gebürge, auf die Strecken, Stroſſen, Feld und Fullörter an ihre Arbeit begeben.

Anfall oder **Anpfal** iſt in Schächten ein beſchlagenes Holz, in der Mitten etwas ausgehauen, ſo die Bergleute ein hölzernes Bühnloch nennen, darein der Tragſtempel geleget wird, daß er nicht weichen kann.

Anfeſſeln, ſiehe Anſillen.

Anfeuchten. Das zum Mahlen beſtimmte Getraide muß einen oder 2 Tage zuvor, ehe es auf die Mühle kommt, mit reinem Waſſer beſprenget werden, damit es ſich beſſer mahlen laſſe, und ſchöneres Mehl gebe, auch unter dem Mahlen nicht ſo zerſtäube. Soll aber das Mehl lange aufbehalten werden, ſo muß man ſich ſehr in Obacht nehmen, es ja nicht zu ſtark einzunetzen, ſonſten verdirbt das Mehl, legt ſich feſt zuſammen und gehet an. Auch das Malz, ehe es gebrochen wird, muß angefeuchtet werden, wovon unter Malz nachzuſehen iſt.

Anflug, Boſchen, Brut oder **Wiederwuchs** heißt in der Forſten der junge Nachwuchs des Holzes, welcher in einem Schlag, d. i. niedergehauenen Walde, entweder aus den Wurzeln der abgehauenen Bäume, oder aus dem Saamen hervorgetrieben wird. Jenes findet nur bei dem Bauholze, dieſes aber auch bei dem Nadelholze ſtatt. Wann die umgehauene Bäume ihr volles Alter erreichet haben, ſo iſt zwar der Trieb aus der Wurzel oder dem Stock im erſten Jahr nicht ſehr ſtark, vermehret ſich aber im 2ten und 3ten Jahr um ſo anſehnlicher; wohingegen bei ſehr jung niedergeſchlagenen Bäumen der Anflug zwar im erſten Jahr ungleich ſchöner zu ſeyn pflegt, als bei jenen, in den folgenden Jahren aber merklich nachläßt. Um den Anflug zu befördern, läßt man in dem Laubholz Saambäume ſtehen; die Nadelhölzer müßen aber entweder mit der Hand beſaamet, oder die Schläge ſo angeleget werden, daß ſie ſich von dem angränzenden Walde beſaamen können, wovon unter dem Artickel: Abholzen gehandelt wurde. Zeiget ſich aber in 3 oder 4 Jahren, daß dieſe Mittel nicht hinlänglich ſind, dem jungen Schlag einen hinlänglichen Anflug zu verſchaffen, oder iſt dieſer durch Zufälle verderbet worden, ſo muß man

ſich bei Zeiten entſchließen, entweder den ganzen Schlag, oder nur die leeren Stellen deſſelbigen umhacken, oder umpflügen und Holzſaamen darein ſtreuen zu laſſen. Hat aber der Anflug hier und dar ſchon eine zu große Höhe erreicht, ſo hält es ſchwer, die dazwiſchen liegende öde Platten noch zu beſaamen, weil ſelbigen Luft und Sonne fehlt und das höhere Holz den Saamen nicht aufkommen läßt. Die hauptſächlichſte Pflicht des Förſters dabei iſt, den jungen Anflug gegen die Beſchädigung der Menſchen, dann des wilden und zahmen Viehes, durch Gruben, Geländer und eine fleißige Aufſicht auf die Viehehirten und Grasmädchen ſorgfältig zu bewahren, und dieſe Sorgfalt bei den Nadelhölzern zu verdoppeln, weil dieſe von dem erlittenen Schaden ſich nimmermehr wieder erhohlen, wie bei dem Anflug des Laubholzes doch bisweilen geſchiehet.

Anfluß, ſiehe Alluvion.

Anfriſchen heißt 1) in Bergwerken, wenn die Pumpen über dem Thürchen oder Ventil die Waſſer fallen laſſen und von unten herauf nicht heben wollen, und alsdann gießt man oben Waſſer hinein, damit ſie wieder zum Heben gebracht werden. 2) Beim Schmelzen iſt es ſoviel als die Glötte wieder durchſetzen und zu Bley reduciren.

Anfriſcher ſind, die das Kupfer anfriſchen.

Angarien, lat. *Angariae*, heißen überhaupt Pflichten und gezwungene Dienſte der Unterthanen, wenn ſie ihrer Obrigkeit mit Schiffen, Wagen, Pferden, Vorſpannen, Bottſchaft laufen und anderer Handarbeit frohnen müßen, wovon unter dem Artickel: Frohndienſte, das mehrere zu finden iſt; bei dem Seeweſen aber verſteht man hierunter die Dienſte, welche Privatſchiffer auf Befehl der Obrigkeit dem Staate erweiſen müßen. Denn da das Wohl des ganzen Volkes die Hauptabſicht eines Regenten ſeyn muß, ſo

ſo kann derſelbe allerdings Angarien fordern, ſollten ſie auch mit dem Schaden einiger Privatperſonen verbunden ſeyn. Dieſe dem gemeinen Weſen zu erzeigende Dienſte löſen die beſonderen Verbindungen der Privatperſonen gegen andere ihres gleichen auf. Doch iſt der Regent ebenfalls verpflichtet, die Privatperſonen, ſoviel möglich, ſchadlos zu ſtellen.

Angeben oder **Anmelden** wird von allen Waaren und Perſonen, wie auch vom Viehe geſaget, wenn ſolche bei ihrer Verſendung oder Fortſchaffung von einem Orte zum andern, bei den Zoll-Accis- und Geleitsamtsämtern oder Einnahmen gehörig angezeigt werden, um die ſchuldige Gebühr davon zu entrichten; wogegen ſodann von den hiezubeſtellten und verpflichteten Einnehmern oder andern Bedienten die nöthigen Zoll- Accis- und Geleitszettel ausgefertiget werden. Es muß aber bei dieſem Angeben von den Fuhrleuten und Schiffern nichts verſchwiegen werden, ſonſt können nach erfundenem Betruge gar leicht Wagen, Pferde, Schiffe und Güter verlohren gehen und für contreband erkläret werden, wie denn auch von ihnen zu ſolchem Ende und zu deſto mehrerer Vergewiſſerung, bei ſolchen Einnahmen, die bei ſich habenden Fakturen und Frachtbriefe vorgezeiget werden müſſen. Es ſind aber in Deutſchland faſt in jedem Lande eigene Vorſchriften vorhanden, wornach ſich die Kaufleute, Fuhr- und Schifleute bei der Ein- und Ausfuhr der Waaren und Entrichtung der Zölle und Acciſe zu richten haben, und welche ſie ſich alſo wohl bekannt machen müßen. Bei den Franzoſen heißt dieſe Angabe *Declaration*, und die öfters noch angeordnete nachherige Unterſuchnng, ob alles richtig angegeben worden ſeye, *Recenſement*. In Holland nennet man abſonderlich in den Expeditionen der Convoyen oder Licenten die Scheine, welche man den Kaufleuten zur Rechtfertigung des Innhalts ih-

rer Angabſcheine, oder zur Verſicherung der bezahl- ten Abgaben reicht, Abfertigungsſcheine, franz. *Cedules detachées*, und auf den Levantiſchen Handelsplätzen nennet man die Deklarationen oder Abgabzettel Manifeſte oder Manifeſtirungen. Dieſe Manifeſte werden alle Jahre durch den Schatzmeiſter der Levantiſchen Stappelſtädte an die verordnete Direkteurs der Levantiſchen Handlung überſchickt, um zu Examinirung ihrer Rechnung zu dienen.

Angeflogen oder **Angeſchmaucht** wird in Bergwerken geſagt, wenn auf dem Geſtein gut Erz liegt, als wenn es darauf geſäet oder geſtrichen wäre, oder da nur ein wenig Metall anſitzet, als wenn es darauf gemahlet wäre.

Angegangen, ſiehe Anbrüchig.

Angehender Baum wird von den Forſtverſtändigen, nach Beſchaffenheit der Holzarten, ein 60, 90 oder mehrjähriger Baum genennet, welcher in den Laubhölzern 3 Gehaue oder Schläge überlebt hat, und bei dem nächſtfolgenden Holzhieb die Stelle eines Hauptbaumes erſetzen muß. Es werden nämlich, wie unter dem Artickel: Abholzen bereits erinnert wurde, auf jedem Waldmorgen bei dem Holzhieb 20 bis 30 der geradeſten und ſchönſten jungen Bäume zu Bau- Saam- und Maſtholz ſtehen gelaſſen, welche bei dem erſten Hieb Laßreißer, bei dem andern Vorſtänder, bei dem dritten angehende Bäume und bei dem vierten Hauptbäume genennet werden.

Angehendes Schwein nennen die Jäger ein dreyjähriges wildes Schwein, männlichen Geſchlechts.

Angel bedeutet entweder ein ſtarkes rundes Eiſen, woran eine Thür, oder ſo etwas, beweglich befeſtiget iſt, oder ein Inſtrument, womit die Fiſche gefangen werden und wovon der Artickel: Fiſchangel nachzuſehen iſt.

Angelagte **Eiſen** ſind in Bergwerken diejenigen Bergeiſen, die aus zweyen alten abgenutzten zuſammen geſchmiedet werden. Die Bergleute pronunciren es insgemein angelocht.

Angeld, Aufgeld, *Arrha*, wird diejenige Draufgabe an Geld oder Geldeswerth genennet, womit ein Kauf- oder Miethkontrakt geſchloſſen zu werden pflegt; ſie iſt aber zu ſeiner Vollkommenheit nicht mehr nothwendig, ſondern willkührlich.

Angelik, Engelwurz, Bruſtwurz, Luftwurz, lat. *Angelica*, franz. *Angelique*. Von dieſem Pflanzengeſchlecht ſind nur zwo Arten für den Oekonomen merkwürdig, nämlich die Gartenangelik und der ſogenannte Geißfuß. Jene, die Gartenangelik, *Angelica ſatura*. C. B. P. 155. *Angelica major*, *Angelica (ſativa) foliorum impari lobato*. Linn. *Fl. Lapp*. 101. Sie wird 2 bis 3 Fuß hoch. Sie bekommt von unten zween Stengel von einer röthlichen Farbe, ſo ſonderlich von unten knotigt und hohl ſind mit vielen Höhlungen und Seitenblättern. Ihre Blätter hangen hin und wieder an langen Stielen, ſie ſind rundherum gezackt, von einer braunen und dunkelgrünen Farbe. Es iſt dieſes eine Dolden tragende Pflanze. Die größere Dolde iſt aus verſchiedenen kleinern zuſammen geſetzt. Die Hülle oder Einfaſſung der größern Dolde beſtehet aus fünf kleinen Blättern; die kleinen Dolden aber haben acht Blätter. Die Blumenkelche ſind in fünf Theilen ſeicht zerſchnitten. Die Blumen der ganzen Dolde ſind einförmig, und jede derſelben beſtehet aus fünf Blumenblättern, welche abfallen. Sie haben fünf Staubfäden, welche länger ſind als die Blumenblätter und oben ein einzelnes Kölbchen haben. Der Eyerſtock ſtehet unter der Blume und unterſtützet zween ruckwärts gebogene Griffel, welche ſtumpfe Narben haben.

ben. Aus dem Eyerſtock wird nachgehends eine rundliche Frucht, die in zween Theile zerſpringet und aus zween Saamen beſtehet, welche auf der einen Seite flach, auf der andern aber konvex ſind und eine Einfaſſung haben.

Die Wurzel iſt eine gegen 3 Finger dicke Stange, wie Meerrettig, mit vielen Schenkeln und Armen, auswendig ſchwärzlich, inwendig weis. Sie iſt voll ſcharfen bittern Saftes und hat einen ſehr angenehmen gewürzhaften Geruch. Die ganze Pflanze riechet aromatiſch und etwas nach Biſam. In Island bedienen ſich die Einwohner der Stängel zur Speiſe. Sie ſchälen dieſelbe, und einige Fremde, welche hinkamen und aus Mangel anderer Koſt davon aßen, haben bezeugt, daß ſie ſehr ſchmackhaft ſeyen. Die Gärtner um London, welche Waſſergräben haben, die durch ihre Gärten laufen, ziehen dieſe Pflanzen in großer Menge, die ihnen die Zuckerbecker häufig abkaufen, welche die zarten Stengel, die im May abgeſchnitten werden, einzumachen und als Konfekt zu brauchen pflegen. Auch brauchen die Engländer Blätter und Wurzel von dieſer Pflanze zu Brühen bei ihren Speiſen, weil ſie die dicken Säfte und den ſtinkenden Athem verbeſſern und viel zur Verdauung beitragen. Die Wurzel hat vornämlich eine gifttreibende Kraft, und kann auf vielerley Art als ein Präſervativ gegen die Peſt und andere anſteckende Seuchen gebraucht werden. Wer ein kleines Stück davon im Munde behält, oder früh Morgens nur ein paar Schlucke Wein oder Roſenwaſſer, worinnen ſie gelegen iſt, trinket, kann den ganzen Tag über von keiner böſen Luft angeſteckt werden. Man kann in dieſer Abſicht auch eine Latwerge aus dem Pulver machen, oder aus dem deſtillirten Oel Zuckerzeltchen oder einen Balſam mit ausgepreßtem Muſcatenöl zubereiten. Gießt man

Eßig über einen Theil dieſer geſtoſſenen Wurzeln, mit andern dergleichen dem Gifte widerſtehenden Dingen vermiſcht, und läßt es in der Wärme einige Tage hintereinander ſtehen, ſo hat man einen guten Gift- und Peſteßig, welcher äußerlich und innerlich dienet. Simon Pauli gab zur Zeit der Contagion den Geiſtlichen den Rath, daß ſie ihre Kleider und Mäntel mit dem Pulver der Angelikwurzel beſtreuen mögten, welches damals ſehr gut gethan, und wenn ſchon jemand inficirt war, gab er ſofort ein Quentchen von dieſem Pulver in Kardobenediktenwaſſer ein, daß die Patienten wacker ſchwitzeten.

Angelikenwurzel einzumachen. Nachdem man die Blätter und die oberſte Haut von den Stengeln, welche aber recht friſch, ziemlich dick und noch nicht zu Saamen aufgeſchoſſen ſeyn müßen, abgeſtreift hat, ſo ſchneidet man ſie nach Gefallen ſo lang man will und leget ſie in friſches Waſſer. Nachher blanchiret man ſie in ein ander Waſſer und kochet ſie ſtark. Wenn ſich dieſe hinein gelegte Stängel leicht zerbrechen laſſen, ſo haben ſie genug geſotten. Man nimmt ſie deshalb vom Feuer, und läßt ſie in eben dem Waſſer kalt und wieder grün werden. Hernach nimmt man ſie heraus und legt ſie noch zweymal nacheinander in friſches Waſſer. Wenn ſie nachdem durch den Durchſchlag abgelaufen ſind, thut man ſie in eine Konditorpfanne mit gereinigtem Zucker, worinnen ſie 10 bis 12mal aufwallen müßen, ziehet ſie darnach aus dem Zucker heraus, ſchäumet ſie ab und wirft ſie in ein irdenes Gefäß. Den andern Morgen läßt man den Zucker davon ablaufen und ſo lange kochen, bis er kleine Perlen wirft, und gießet ihn wieder über die Angelikſtängel her. Zwey oder drey Tage darnach gießet man den Zucker wieder ab, läßt den Syrup abermal kochen, bis er große Perlen wirft, thut aber noch mehr Zucker da-

zu, leget die Angelicken hinein und läßt ſie 5 bis 6mal aufkochen, nimmt ſie heraus, läßt ſie abtröpfeln, trocknet ſie auf Kohlen, beſtreuet ſie mit etwas Zucker, und läßt ſie vollends in einem Konditorofen trocknen.

2) *Angelica ſylveſtris minor*, *Angelica erratica* oder *ſylveſtris repens*, *Pygnocomos* Brunf. *Podagraria* Linn. *Aegopodium*, *Herba Gerardi*, Tabern. T. Geißfuß, Gierſt, Hahnenfuß, Hinfuß, Witſcherlewetſch, Zipperleinkraut, wächſt gemeiniglich an Zäunen und in Baumgärten. Sie würde für das Vieh ein nicht eben ungeſundes Futter abgeben, wenn ſie ſich nur durch die Wurzel nicht ſo ſehr ausbreitete und beinahe alles andere Gras ganz unterdrückte, auch nicht ſo wenig Heu gäbe. Es freſſen ſie nur das Rindvieh und die Ziegen. Wo ſie in Gärten wächſet, da giebt ſie grün ein gutes Futter für das Rindvieh ab, weil die abgeſchnittene Blätter bald wieder nachwachſen und ſie folglich öfters genutzet werden kann. An vielen Orten werden die Blätter im Frühjahre, wenn ſie herauskommen, von den Landleuten abgeſchnitten, unter dem Grünkohl gekocht und als eine Speiſe genoſſen.

Angeln heißt die Fiſche im ſtehenden und fließenden Waſſer mit der Fiſchangel oder dem Hamen fangen, und hat ſeinen Namen von der Angel, welche man dabei gebrauchet, erhalten. Dieſer Fiſchfang geſchiehet von einigen zum Plaiſir, von vielen aber zur Nothdurft, da mancher mit der Angel doch ſoviel fänget, daß er ſich etwas Brod davon erwerben kann. Zu dieſem Geſchäfte wird allerdings Wiſſenſchaft und Erfahrung erfordert. Vor allen Dingen muß man wiſſen, was vor Köder oder Lockſpeiſe für dieſe oder jene Art Fiſche, die man mit der Angel gern fangen will, ſich am beſten ſchicke; nämlich was ein jeder

Fiſch

Fiſch von Speiſen am liebſten iſſet, ingleichem woran er, nach Gelegenheit einer jeden Jahrszeit, gern anzubeißen pfleget. Denn alſo angelt man im May mit Regenwürmern, Käfern, kleinen Krebſen ꝛc. ꝛc. im Junius mit rothen Käferchen; im Julius mit Laubfröſchen, Heuſchrecken, Heimen oder Grillen, auch mit geſottenen und ausgezogenen Krebsſchwänzen, dergleichen im Auguſt und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beißet gern an, wenn man Fröſche, Kaulhäupte, Plötzen oder Rothfedern und andere kleine Fiſche an den Angelhacken ſtecket, und überhaupt laſſen ſich alle Raubfiſche am beſten mit andern Fiſchen fangen, der Barſch mit einem Stückchen Krebsſcheere oder Schwanz oder auch mit lebendigen Plötzen oder Regenwürmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weißfiſchen, Forellen, Rothaugen, Barben und anderen Fiſchen mehr, brauchet man gleichfalls Regenwürmer, Heuſchrecken, Heimen oder Grillen, Käfer und dergleichen.

Hiernächſt muß man ſich mit den Angeln nach denen Fiſchen, die man zu fangen gedenket, richten. Denn zu Hechten, Barſchen und anderen Raubfiſchen, muß man größere und ſtärkere Angelhacken haben, als zu andern geringern, wie man denn inſonderheit auf die Hechte gern gedoppelte Angeln mit zweyen Hacken gebrauchet. Es muß auch die Angelſchnur nicht gar bis an den Angelhacken gehen, ſondern zwiſchen beiden ein eiſerner oder meßingener Drath oder dergleichen Kette ſeyn, welches dieſe Fiſche mit ihren ſcharfen Zähnen nicht ſo wie die Angelſchnur entzwey beißen können. Bei andern Fiſchen aber, von welchen dieſes nicht zu beſorgen iſt, kann der Angelhacken nur gleich an der Schnur mit ſtarkem weiſen Zwirn oder dergleichen Seide befeſtiget und der Köder daran geſteckt werden. Weil aber der Hacken mit dem

dem Köder in etlichen tiefen Waſſern zu leicht iſt, ſo pfleget man etwa eine halbe Elle über den Hacken ein Stückchen Bley an die Angelſchnur anzumachen, damit der Hacken deſto tiefer hinab und faſt auf den Grund des Waſſers reichen möge, weil etliche Fiſche ſehr tief gehen, jedoch muß er nicht gar auf den Boden reichen. Man muß auch eine Senkfeder oder Pantoffelholz an die Schnur machen, wenn man zuvor mit einem Stabe die Tiefe des Waſſers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren hat, daß das Geſenke des Bleyes unten nicht zu ſchwer ſey und die Feder unter ſich ziehe, ſondern daß die Feder fein gerade auf dem Waſſer ſchwimmend bleibe. An derſelben Feder kann man bald ſehen, wenn ein Fiſch an die Angel kommt, und nach dem Köder auf dem Hacken ſchnappet, denn der auf dem Waſſer ſchwimmende Kiel zittert und beweget ſich; beißet aber der Fiſch an den Hacken, ſo ziehet er den Federkiel gar unter das Waſſer. In dieſem Fall muß man zuerſt ſtark zucken und ſchnellen, damit man dem Fiſche den Angelhacken in den Mund haue, daß er deſto tiefer eingreife und ihn halte. Darnach muß man den Fiſch fein gemächlich mit der Angelruthe und Schnur aus der Tiefe heraus ziehen, damit er die Schnur nicht zerreiße und mit der Angel durchgehe. Iſt es ein großer und ſchwerer Fiſch, der ſich ſehr wehret, ſo muß man eine Zeitlang mit der Angel nachgeben und ſolchen allmälig herumziehen, damit er ſich ermüde und hernach deſto gewiſſer an das Ufer könne gezogen werden, wo man ihn vollends mit Behändigkeit herausrücket. Unter dem Angeln muß man auch immer auf den Köder Achtung geben und bisweilen nach demſelben ſehen, dann wenn er vom Hacken hinweg iſt, ſo beißet kein Fiſch an, daher ſogleich ein anderer wieder angemacht werden muß. Man muß auch ſehen, ob ſie etwas davon weggefreſſen haben, denn

ſo:

ſobald ſie unten den Hacken unter dem Köder ſehen, wollen ſie nicht anbeißen. Die Fiſche gehen im Auguſt am allerhöchſten, nach Michaelis aber wieder in die Tiefe; man muß ſich alſo mit der Angelſchnur darnach richten und dieſelbe etwas verlängern, denn im Sept. gehet der Fiſch insgemein eine Elle niedriger in dem Waſſer als im Auguſt; im Oktober noch eine halbe Elle tiefer, die übrige Zeit aber, bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß alſo von Zeit zu Zeit die Angelſchnur darnach zu bekielen iſt.

Die beſte Zeit zu Angeln iſt zwar um Pfingſten und Margarethen; man fängt aber auch dieſes Geſchäfte bereits bald nach Walpurgis an, und treibet ſolches bis in den Herbſt, jedoch nur an denjenigen Tagen, da die Sonne nicht ſcheinet, ſondern trübes und dunkles Wetter iſt; denn bei hellem Wetter ſehen die Fiſche den Angler und die Angelſchnur zu klar und ſcheuen ſich davor. Im Neumond und im letzten Viertel beißen die Fiſche, ſonderlich die Hechte, am meiſten an.

Es ſcheinet mir, ich kann es nicht läugnen, ein unverantwortlicher Leichtſinn der Menſchen zu ſeyn, daß ſie insbeſondere auch bei dieſer Art von Fiſchfang eine Menge unſchuldiger Geſchöpfe auf die grauſamſte Art zu tod martern, da es doch keinesweges eine unumgängliche Nothwendigkeit erfordert. Gar viele andere lebloſe Dinge, als z. B. Brod, gekochtes Fleiſch, geſottene Krebsſchwänze u. d. g. taugen oft eben ſo gut zum Köder, als lebendige Thiere. Und überhaupt iſt das Angeln eine Art von Fiſcherey, welche insgemein nur zum Vergnügen oder zum Diebſtahl angewendet wird, und im Grunde gar eines obrigkeitlichen Verboths nicht unwürdig wäre. Könnte der an die Angel geſteckte Wurm ſeine grauſame Schmerzen, welchen er Stunden lang ausgeſetzt iſt, durch ein Klag-

geſchrey ausdrücken, ſo würden ſich wenige Menſchen entſchließen, ihn zu dieſem ſchröcklichem Gebrauch aufzuopfern.

Angelot iſt eine Art franz. Käße, welche in der Normandie in der Landſchaft Bray gemacht werden, daher man ſie auch *Angelots de Brie* und *Angelot de Bray* nennet. Sie werden gemeiniglich in Näpfe, von Weiden gemacht, geleget, die zum Theil wie ein Herz, zum Theil auch viereckigt ausſehen. Sie ſind klein, ſehr fett und von einem vortreflichen Geſchmacke.

Angemacht Bier, ſiehe Anmachen.

Anger oder Eſpan, franz. *Varenne*, heißt ein Stück ungebautes Feld oder Land, welches vor oder zwiſchen den Aeckern oder Wieſen lieget, mit Graſe bewachſen und dem Pferd-Rind-Schaaf-und Gänſevieh zu gewiſſen Zeiten zur Weide gewiedmet iſt. Wenn eine ſolche Viehweide einem ganzen Dorfe, Flecken oder einer Stadt zuſtändig iſt, ſo heißet es ein Gemeinanger oder Gemeineſpan. Die Gänſe ſollten billich auf einem Anger einen beſondern in etliche Weiden abgetheilten Platz haben, damit ſie allein auf ſolchem gehütet werden und nicht auf dem ganzen Anger herumlaufen mögen, denn wo ſie hinpferchen, da verbrennet ihr Miſt, weil er ſehr hitzig iſt, das Gras mit ſamt der Wurzel, und überdies pflegt auch das Gras, ſo ſie abbeiſen, ſehrt hart und ungerne nachzuwachſen und meiſtens zu verderben. Wo große Anger ſind, pfleget man ſolche in drey Theile (außer der Gänſeweide) abzutheilen, und den erſten davon gleich um Walpurgis mit dem Rindvieh zu betreiben; der andere Theil wird bis auf Pfingſten geheegt, und daher die Pfingſtweide genennet; der dritte Theil aber pflegt erſt nach dem Johannistage mit dem Vieh behütet zu werden, und führet daher den Namen der Johannisweide. Die Pferde gehen gemeiniglich unter dem andern Vieh auf dem

Anger, oder haben, nach Gewohnheit des Orts, ebenfalls einen beſondern Platz. Wo ein Anger obgedachtermaßen nicht abgetheilt wird, wird das Vieh erſt um Pfingſten darauf getrieben, und alsdann der ganze Anger zur Pfingſtweide gebraucht. Man ſparet die Gemeinanger ſoviel möglich und treibet das Vieh, ſobald das Getraide vom Felde iſt, auf die Stoppeln, und wo Brachfeld iſt, wechſelsweiſe auf das Brachfeld, damit der Anger ſich wieder erholen und Gras nachwachſen könne. Man pfleget manchmal, wenn das Vieh den Anger nicht mehr betritt, die Schaafe dahin zu treiben, um den Anger zu pferchen und zu düngen; an einigen Orten aber wird dieſes nicht mehr gelitten. Wenn man es auch nicht dahin bringen kann, daß die Gemeinden ihre Anger zu Wieſen zubereiten, ſo ſollte man doch wenigſtens von Obrigkeits wegen darauf ſehen, daß der Dünger, welchen das Vieh auf dieſer Weide verliehret, von Zeit zu Zeit durch Gemeindsleute verſcharret und dadurch geſchickt gemacht werden möchte, dem Boden, auf welchen er fället, nützlich zu werden; denn wann dieſes nicht geſchiehet, ſo hat er juſt die entgegen geſetzte Würkung, und brennet das Gras auf derjenigen Stelle, auf welche er fällt und liegen bleibt, gänzlich aus. Noch beſſer, aber auch müheſamer iſt es, wann er auf große Haufen zuſammen gehäufelt und ſo aufbewahret wird, bis er den gehörigen Grad von Gährung erreichet hat, um zur guten Düngung des Feldes brauchbar zu ſeyn. Alsdann könnte man alle Jahre von dem Anger ein Stück von der Huth frey machen, gehörig zurichten, putzen, die mit ſchlechtem Gras bewachſene oder wohl gar ausgedorrete Stellen mit Heu- und Kleeſaamen beſtreuen, und das ganze Stück mit dem auf obige Art geſammleten Dünger verbeſſern, ſo würde das Vieh in den folgenden Jahren eine eben ſo reichliche Weide

de darauf finden, als vorhin auf dem ganzen Anger.

Sonſten nennet man auch diejenige Plätze Anger, welche den Fallmeiſtern dazu angewieſen ſind, um das Aas auf ſelbigen einzuſcharren, und welche an vielen Orten Waaſen genennet werden. Aber auch dieſe könnten einen beſſern Nutzen noch nebenbey abwerfen, wenn man alle Jahre auf denjenigen Stellen, wo das eingegrabene Aas bereits verweſet ſeyn muß, die mit ſo vorzüglichen und vielen fruchtbarmachenden Theilchen geſchwängerte Erde ausheben, eine Zeit lang an der Luft und Sonne liegen laſſen, und ſodann auf magere Aecker und in die Weinberge führen wollte. Die Würkungen einer ſolchen Erde auf die Fruchtbarkeit des Bodens überſteigen die Vermuthung.

Angerrecht, Aurecht heißt das Recht oder die Befugnis der Obrigkeit oder Herrſchaft eines Ortes, die in ihrem Gebiete befindliche Anger und Auen vor ſich ganz allein und mit Ausſchlieſſung der Unterthanen zu nutzen, es wäre dann, daß ſie aus eigener und freyer Bewegung einem andern ſolches Recht überlaſſen oder zugeſtehen wollte.

Angerten, Angarten ſind Aecker, worauf nichts geſäet iſt. S. Brachacker.

Angeſchmaucht, ſiehe Angeflogen.

Angeſeſſen, ſiehe Anſäßig.

Angeſezt oder **Angeſtückelt**, franz. *Allongé*. Alſo nennet man abſonderlich in dem Handel mit den Flandriſchen Spitzen diejenigen Stückchen, welche die Kaufleute ſo die Gebühren wegen ihrer Stempelung betrüglich unterſchlagen wollen, an die Reſte von den ſchon mehrmals geſtempempelten Spitzen anſetzen und zuſammen knöppeln laſſen; wogegen aber das königlich franzöſiſche Arret vom 24 Junius 1684. dieſe Zeichnung der Spitzen betreffend, verordnet,

daß

daß ſolches Zeichen künftighin allemal an dem einen Ende derſelben auf die angeſetzten Spitzen, ſoviel ihrer an jedem Stücke bemerket werden möchten, aufgedrucket werden ſolle.

Angewachſen Pferd, franz. *Cheval fortrait*, *la fortraiture*, nennet man ein ſolches, das wegen ausgeſtandener Arbeit, oder von Hartſchlägigkeit, oder übermäßiger Hitze vom Leibe enge geworden iſt, wobei es das Anſehen hat, als wenn an jeder Seite des Bauches eine Senne läge und ſtark hervorragete, welches die Schmiede die Schnur, franz. *Corde*, nennen. In dieſer Krankheit dienet eine Aderläß am Halſe, und das Schmieren der Sennen mit Pappel-Althä-und Roſenſalbe unter einander gemiſcht, oder auch mit Kapaunenfett. Das grüne Gras im Frühjahr, wie auch die grüne Gerſte, ſind öfters zur Kur hinlänglich.

Man hüte ſich ja, dieſe vorgebliche Schnur mit der Zange losreißen zu laſſen, wie einige verlangen, ja auch nur den Verſuch zu machen, ſie mit der Hand ablöſen zu wollen, nachdem ſie durch Salben erweicht worden, denn ſie entſtehet nur aus einer ſtarken Spannung der Muskeln am Bauche und der Haut; öfters ſind auch bei dieſer Krankheit Würmer oder auch Läuſe vorhanden, denen man die ſchicklichen Mittel entgegen zu ſetzen hat.

Dem angewachſenen Pferde Speck gegen die Krankheit einzugeben, wie der vollkommene Pferdekenner anräth, hält Hr. Profeſſor Erxleben in ſeinem praktiſchen Unterricht in der Vieharzneykunſt, S. 123. für einen ſehr abentheuerlichen Gedanken.

Man kann einem ſolchem Pferde Honig und Leinſaamen, geweichten Haber und Gras geben und es öfters ſchwemmen.

Angewage oder **Angewehr** iſt auf Bergwerken in dem Pochwerk ein hölzerner Kloß, ſo ſtark als eine Pochſäule, darein werden die Zapfenklötzer geleget, worauf die Wellen mit den Rädern umgehen können. Auf Hammerwerken, bei hohen Oefen nennet man es eine Amwelle.

Anghive, iſt ein Baum, der auf der Inſel Madagascar wächſt. Man findet davon zweyerley Arten. Der große trägt Früchte in der Größe der Hühnereyer, welche einen unvergleichlichen Geſchmack haben, und ſo roth wie Scharlach ſind. Des kleineren Frucht iſt etwa ſo groß wie die Stachelbeeren.

Angina lini, ſiehe Flachsſeide.

Angleterre, ſiehe Birn.

Anglicus, ein Gewicht, ſiehe Engel.

Angobert, ſiehe Birn.

Angoiſſe, ſiehe Würgbirn.

Angreifiſche Waaren heißen insgemein alle Leckereyen, Zuckerwerk, Wein und Aquavit, welche die Materialiſten und Apotheker führen.

Angſter, eine kupferne Schweitzeriſche Scheidemünze, etwas geringhaltiger als ein guter Pfennig.

Anguilloti, eine kleine Art Aale, die zu Venedig und da herum wie Neunaugen eingemacht und verſchickt werden.

Angurie, ſiehe Melone.

Anhägerung oder **Einhägerung** iſt eine Anſtalt, wodurch man entweder eine Lücke, welche ein Strom in das Ufer geriſſen hat, wieder auszufüllen, oder eine Sandbank mit dem Ufer zu vereinigen, und dieſes blos durch den veränderten Lauf des Stroms zu bewerkſtelligen ſucht. Man hat dabey insgemein zweyerley Endzwecke, entweder neues Land zu gewinnen, oder den Strom von ſeinen Untiefen zu befreyen und für die Schiffahrt brauchbarer zu machen. Gewöhnlich ſind bei der Anhägerung folgende Umſtän-

ſtände vorhanden: Entweder es findet ſich in der Gegend noch gar kein Anſatz von Erdreich, oder es hat ſich bereits eine Inſel formirt, es fließt aber zwiſchen ihr und dem Ufer noch ein ſtarker Strom; oder die Sandbank raget noch nicht genug über das Waſſer hervor und ſoll alſo erhöhet werden; oder die Inſeln und Sandbänke ſind zu groß; oder die Anhägerung eines ſo großen Stuckes würde dem jenſeitigen Ufer allzu großen Schaden zufügen. Alle dieſe Fälle werden durch nachfolgendes Beiſpiel noch deutlicher, und dadurch wird die Anleitung zu dem beſten Verfahren am kürzeſten gefaſſet werden können.

Wir wollen z. B. annehmen, es wäre ein Strom mit dickem Eiſe belegt, und bei dem darauf erfolgten Eisbruch hätten ſich die große Eißſtücke in der Stromenge D. (Tab. 2.) geſtopfet, ganze Eisberge wären von oben herab nachgefolget, der Strom wäre alſo über die Ufer herangeſchwollen und genöthiget worden, einen Nebengang zu wählen, und das zum Widerſtand zu ſchwache ſandige Ufer dergeſtalt wegzuſpühlen, daß nach verlaufener Fluth die Breite des Fluſſes A. B. E. ſich ausgebreitet hätte, ſo würde der ſo ſehr ausgebreitete Fluß ſein Beet unmöglich bei der vorherigen Tiefe erhalten können, bald darauf in D. eine weit ausgebreitete Sandbank anlegen, und allmählig würde der Hauptſtrom D. ſeine Fahrtiefe verliehren. Wir wollen ferner annehmen, ein Stromſtrich C, welcher von dem Gegenufer herüber gewieſen werde, bemächtigte ſich des Kanals A. B. E. und die Schiffe folgten bei niedrigem Waſſer dem Strich, das dieſſeitige Ufer in B. würde davon mitgenommen, der Afterarm in kurzer Zeit tiefer als der Hauptſtrom; die Sandbank verbreite ſich von Jahr zu Jahr, ohne in der Höhe zuzunehmen, und die hohe Fluth ſamt dem Eisſtoß ſchlürften oft in kurzer Zeit wieder ab, was ſich das ganze Jahr hindurch

angeſetzt hatte, ſo wird man zu folgenden Maasreglen ſeine Zuflucht nehmen müßen. Man weiſe den Stromſtrich C. durch die Buhne A. ab, theils um das Fahrwaſſer in D. zu vertiefen, und theils um den Afterarm zur Aufſchickung vorzubereiten, ſo wird der Stromſtrich ſein voriges Beet wieder aufſuchen. Hierauf ſchließe man die Sandbank in E. durch ein Packwerk an das Ufer, wodurch das Waſſer des Afterkanals ſeine Geſchwindigkeit und zugleich auch ſeine Tiefe verliehren wird; ferner ſchlage man in a. b. c. d. Flechtzäune ein, welche ſich aber dem Gegenufer nicht weiter nähern dürfen, als es die mit der Normalbreite gezogene Linie F. G. verſtattet Dieſe Zäune werden ſchon in einem Jahr ſoviel Sand ſchöpfen, daß der Häger über das niedrigſte Gewäſſer hervorragt. Wollte man dieſen Zäunen eine entgegen geſetzte Lage geben, ſo würden ſie die Stelle der Schöpfbuhnen vertreten, und den Strom in den Afterarm hinein lenken, wann ſie aber allmählig ſeitwärts von der Strombahn abweichen, ſo erlauben ſie dem Fluß ſeinen Sand hinterwärts einzulegen und ſind wie niedrige Fangbuhnen zu betrachten. — Innerhalb 3 Jahren wird die Sandbank ſchon ſo weit herauf gewachſen ſeyn, daß man ſie hinter den Flechtzäunen und Weidenreiſern beflanzen kann, dieſe ſchlagen aus, man bindet ſie wieder, ſie ſchlagen wieder aus, die Häger wächſt hinauf, belegt ſich mit Schlick und endlich auch mit Gras. Um zuletzt den Häger ganz und gar mit dem Ufer zu vereinigen, wird die Buhne A. in den Grund geſenkt, wornach ſich das Waſſer mit allem Sand und Schlamm in den unterwärts bei E. verbaueten Arm ergießt und ihn völlig ausfüllt.

Die Grundregeln, welche bei der Anhägerung zu beobachten ſind, beſtehen in folgendem: Alles, was nicht zur Strombahn gehöret, hägere man an, aber

ſo,

ſo, daß die Strombahn einen möglichſt geraden Lauf erlange. Die Strombahn ſelbſt muß unangetaſtet bleiben. Die Normalbreite iſt das Maaß, welches entſcheidet, wie weit man in den Kanal hinein rücken dürfe. Wenn nun die Mittellinie, ſo gerade als es die Lage des Fluſſes leiden will, gezeichnet und nach der Normalbreite die Gränzlinien gezogen worden, ſo kann alles übrige Stromfeld, was außerhalb den Gränzen lieget, angehägert werden, es ſey übrigens daſelbſt Inſel oder Häger, oder gar nichts von Anwuchs vorhanden. Beſonders verpflichten uns die einwärts gekrümmten Ufer zu dieſer Vorſorge. Hingegen hervorſpringende Ufer zu behägern, hieße den Strom zum Serpentiren zwingen, nicht zu gedenken, daß daſelbſt dieſes Unternehmen lange nicht die erforderlichen Unkoſten vergüten würde.

Man hüte ſich, die Strombahn zu ſchmälern. Denn ſchmälert man dieſe, ſo ſchwillt der Strom leicht auf und wird gereitzet, ohne Unterlaß über die Ufer zu treten; überdem wirft er dergleichen Einbaue leicht über den Haufen und ſtürmet das wenig eroberte Land wieder weg. So vergeblich aber dieſe Art iſt, ſo ſchädlich iſt ſie auch. Denn ſobald die nächſten Stromengen ihre Herrſchaften verliehren, ſo geräth der Hauptſtrom nicht nur daſelbſt in Unordnung, ſondern es werden auch die oberwärts eintretenden Nebenflüſſe aufgeſchwellet.

Man hägere ſo an, daß die Bahn, ſoviel als möglich, einen geraden Lauf bekomme. Hägert man alles ſo an, daß ein hervorſpringendes Ufer daraus erwächſet, ſo treibet man den Strom durch dieſe Unbeſonnenheit in das gegenüber liegende Land und befördert ſeine Ausſchweifung: hägert man aber am eingebogenen Ufer, ſo wird der Strom geradeläufiger, er erlanget einen geſchwinden Lauf und man verhütet eben dadurch häufige Ueberſchwemmungen.

Und endlich muß man auch genau unterſuchen, ob die Anhägerung erlaubt ſey und nicht den Angränzern des gegenſeitigen Ufers zum Schaden gereiche, weil das Waſſer jenſeits in dem nämlichen Winkel wieder anſtößt, in welchem es dießeits apprallet, folglich dem andern Ufer öfters wieder entziehet, was es dem einen zulegt.

Anhaſpen heißt bei Bergwerken die Fahrt mit Haſpen (einer Art Hacken) befeſtigen.

Anil, Annil, Nil, lat. *Indigofera*, ein Gewächs, woraus die bekannte blaue Farbe, der Indigo gemachet wird. Es iſt ungefähr ein paar Schuhe hoch, dem Roßmarin nicht ſehr ungleich, hat auf beiden Seiten der Stängel dicke, oben dunkelgrüne und unten ſilberweiſe runde Blätter, welche in allem nicht viel größer ſind, als der Nagel am kleinen Finger. Die Blüthe ſieht der Erbſenblüthe gleich und iſt röthlicht. Nach dieſer folgen lange krumme Schoten, welche den Saamen beſchließen, der wie Rübenſaamen und Olivenfärbig iſt. Das ganze Gewächs hat einen ſcharfen bittern Geſchmack. Es wird in beiden Indien gebauet, wiewohl in Oſtindien nur ſehr wenig. Der Anil verlangt einen nahrhaften Boden und will allein ſeyn. Man ſäet ihn nach Linien und in Grübchen, gewöhnlichermaßen bei feuchtem Wetter, aus. Man jätet ihn wie alle Pflanzen, an deren Erhaltung uns etwas gelegen iſt. In 2 Monaten gelangt der Anil zu ſeiner Reife, denn man ſchneidet ihn noch vor der Blüthe mit ſichelförmigen Meſſern ab. Von 6 zu 6 Wochen holet man die nachgewachſenen Ruthen mit den Blättern nach. Wie aus dieſer Pflanze der Indig zubereitet werde, davon ſiehe Indig. Der Anil kann durch die Raupen leicht verderbet werden, daher die Pflanzer beſondere Negers auf das Raupenleſen zu halten pflegen. Merkwürdig iſt es, daß der auf den Pflanzen

zeñ befindliche Koth dieſer Raupen einen faſt ſo ſchönen Indig, als die Pflanze ſelber, giebt. Es iſt der Anil bei den Indianern und Portugiſen in ſehr hohem Werthe; denn er dienet auch zu den Wunden, er reiniget und trocknet die alten Schäden, wenn er gepülvert eingeſtreuet wird, und man bindet ihn auch wider das Kopfweh auf die Stirne. Auf der Inſel Madagascar führet der Anil den Namen Bangets.

Anilholz, ſiehe Anisholz.

Anime, Animen-Gummi, Flußharz, Courbatilharz, lat. *Anime, Gummi anime* oder *animi offic. Gummi animae* oder *anime* Borrich. *Reſina anime, Cancanum* C. B. franz. *Gomme animée* oder *Gomme amée*, bei den Braſilianern, *Joticacica* oder *Jetaicica* genannt, iſt ein weiſes Gummi oder Harz, welches aus einem Baume in Weſtindien oder Neuſpanien und Braſilien, *Jetaiba* oder *Jtoiba* Pis et Marcgr. *Hymenaea Courbaril* Linn. *Courbaril bifolia, fructu pyramidato* Plum. *Animifera Arbor* genannt, ſchwitzet, welcher allezeit grün bleibt, daran die Blätter drey und drey an einem Stiele hangen und der lange, leberfärbige Schoten trägt, die kaſtanienbraun, dick und hart ſind. Inwendig haben ſie ein Gewebe von zarten Faßern, worinn ein gelbliches, zartes und ſüßes Mehl iſt, welches man roh als etwas leckerhaftes iſſet. Sein Holz iſt röthlich, feſt und hart, die Rinde bleichgelb, geſprengelt, oder auch wohl kaſtanienbraun und runzelicht. Wenn dieſe im Wintermonat durchbohret wird, ſo fließet das Harz heraus und wird im Hornung geſammelt. Dieſes iſt in Körnern von unterſchiedlicher Größe, wie der Weihrauch, dem es auch an Farbe gleichet, auswendig weis, inwendig weisgelb und durchſichtig; es läßt ſich leicht brechen und zerreiben, und wenn es

anf glüende Kohlen geworfen oder angezündet wird, giebt es ein angenehmes Räucherwerk. Auſſer dieſem werden noch dreyerley Arten gezählt: ein gelbes und durchſichtiges, ein ſchwarzes wie Geigenharz, (*Colophonium*) und ein bleiches hartes. Dieſe drey Arten werden von einigen das morgenländiſche, orientaliſche oder Aethiopiſche Anime genennet, ſo wie das vorige das abendländiſche, occidentaliſche oder amerikaniſche heißt. Es beweiſet aber Pomet, daß ſie alle viere aus einem Holze ſchwitzen. Dieſes Gummi wird zum Räuchern und in der Wundarzneykunſt hauptſächlich gebraucht.

Aninga, eine Wurzel, welche auf den Antilliſchen Inſeln wächſt und den Chinawurzeln oder Meerzwiebeln gleichet. Heutiges Tages brauchet man das abgeſottene Waſſer von dieſer Wurzel in den Zuckerſiedereyen in Amerika zum Läutern und Weiſen des Zuckers, welches ſicherer und nicht ſo gefährlich iſt, als das Läutern, ſo man ehedem, ehe man die Eigenſchaft dieſer Wurzel wuſte, mit Sublimat und Arſenik verrichtete.

Aninga-Iba, iſt ein Braſilianiſcher Baum, *Arum arboreſcens ſagittariae foliis.* Plum. *Amer.* 44. *Arum caule geniculato, cannae indicae foliis* Sloan. der im Waſſer wächſt. Sein Stamm bricht leicht entzwey. Die Blätter gleichen den Seeblumenblättern. Er trägt große, blaßgelbe Blüthen, die nur aus einem Blatt beſtehen. Die Frucht iſt von Größe und Geſtalt wie ein Straußeney, außen grün und hat inwendig ein weiſes, mehlicht ſchmeckendes Fleiſch, deſſen ſich die Negern im Fall der Hungersnoth, als eines Brods bedienen, jedoch iſt deſſen übermäßiger Genuß gefährlich, weil dieſes Fleiſch kalt und blähend iſt. Aus dem leichten und kompakten Holze dieſes Baumes machen ſie Fahrzeuge von drey aneinan-

einander gefügten Bretern, und preſſen aus der zwiebelartigen Wurzel ein Oel.

Anis, Enis, lat. *Aniſum, Aneſum, offic.* Loh. Bark. J. B. *herbariis C. B. Foemiculum Romanum* Avic. *Cuminum dulce* Melitens. *Glycaniſum* cretens. *Anicetum, Abſinthium dulce. Pimpinella foliis radiacalibus trifidis inciſis.* Linn. *Sp. Pl.* 264. franz. *Anis.* Dieſes bekannte Gewächs hat eine lange, weiſe und zarte Wurzel. Der Stängel lauft in viele Aeſte aus und wird 4 bis 5 Fuß hoch. Die Blätter ſind ſehr ſchmal gekerbt, von einer friſchen grünen Farbe, faſt wie an der Peterſilie, doch ſind ſie unter ſich ziemlich verſchieden; indeme die unterſten am rundeſten, die am Stamm ſitzende mehr getheilt und den Peterſilienblättern am ähnlichſten ſind. Sie riechen angenehm. Der ganze Blumenbuſch, welcher eine Dolde, (*Umbella*) iſt, hat kleine Blätter rings umher und die einzelnen Blumen haben keinen merklichen Becher. Jede Blume hat 5 kleine eyrunde, zurückgebogene weiſe Blätter und in der Mitte 5 dünne Fäden, oben mit einem kleinen Kopf, unter welchem ein einzelner Faden wächſt, der ſich oben in zween Theile theilet. Dieſer iſt das Käulchen der Blume. Er wächſt aus der Anlage der Frucht, welche länglicht iſt und aus zwey kleinen, erhabenen, hohlgeſtreiften und dicht beiſammen ſitzenden Saamkörnern, von grauer mit Grün untermengter Farbe, von einem lieblichen gewürzartigen Geruch beſtehet. Wann die Saamkörner reif ſind, ſo trennen ſie ſich von einander.

Man rühmet vorzüglich denjenigen Anisſaamen, welcher aus der Levante, aus Candien, Maltha und Spanien kommt, ſehr; er wird aber auch in Klein-Pohlen auf der Inſel Alſen und in Deutſchland, beſonders um Gotha, Erfurth, Bamberg und noch

in anderen Gegenden von Thüringen und Bamberg in großer Menge und guter Qualität gebauet

Er wird nicht nur in der Medicin, ſondern auch in der Oekonomie zu mancherley Speiſen und Backwerk, beſonders von den Zuckerbeckern häufig gebraucht. Man macht davon Oel und abgezogene Waſſer und Geiſter von mancherley Art. Die Seidenfärber gebrauchen ihn, um die ſchwarze Seide gelinder zu machen.

Da ſein Gebrauch ſo häufig, und es bereits entſchieden iſt, daß er in Deutſchland mit großem Nutzen gebauet werden kann, ſo will ich ſeine Kultur etwas ausführlich beſchreiben.

Er muß im Frühjahr auf ein dazu wohl zubereitetes Land geſäet werden. Der tauglichſte Boden dazu iſt ein trockener, fetter, mit Sand und feiner Erde wohl vermiſchter Leimboden, deſſen Lage ſo beſchaffen ſeyn muß, daß keine Näſſe darauf ſtehen bleiben kann, weil der Anis ſolche durchaus nicht verträgt. Dieſer Acker muß vor dem angehenden Winter noch 2 bis 3mal recht fleißig geackert und mit halb verfaultem Miſt wohl gedünget werden. Im Frühjahr wird das Land nochmal geackert, der Saame ausgeſtreuet und ſogleich eingeeget. Man darf aber mit der Saat nicht ſehr eilen, weil der Saame bald aufgehet und die kalte Frühlingsregen nicht ertragen kann. Der Saame muß geſund, friſch, vollkommen grünlich, trocken und rein von Stängeln und durchaus nicht mehr als höchſtens 3 Jahre alt ſeyn, welches man an ſeiner glänzenden Farbe erkennen kann. Die beſte Zeit zur Ausſaat iſt von der Mitte bis zu Ende des Aprils, gleich nach einem gefallenen gelinden Regen, wornach er auch in 20 Tagen hervorkeimet. Weil der Anis gar leicht mißräth, ſo pflegt man gemeiniglich Möhren darunter zu ſäen, damit im unglücklichen Fall doch nicht die

ganze

ganze Erndte fehlen möge; auch vertragen ſich beyderley Gewächſe recht gut zuſammen. Auf einen Morgen von 160 Rhn. Quadratruthen ſäet man 8 Pf. Anis und 2 Pf. Möhren. Er verträgt keine zu dicke Ausſaat und müſſen die jungen Pflanzen wenigſtens 6 Zoll weit voneinander ſtehen. Sollten ſie alſo zu dicht aufgehen, ſo wäre es räthlich, einen Theil davon bei Zeiten auszuziehen. Im Sommer muß das dazwiſchen wachſende Unkraut fleißig ausgejätet und der Erdboden aufgelockert werden.

Zu Ende des Julius oder Anfang des Auguſts pflegt der Anis reif zu werden, welches man daran erkennet, wann er braun, an den Stängeln gelb und das Korn hart wird, und alsdann muß man ihn einerndten. Am beſten iſt es, wann man die Pflanzen mit der Hand ausziehet, denn ſie ſchlagen keine tiefe Wurzeln. Man darf mit der Erndte eben nicht warten, bis er durchaus reif wird, ſondern es iſt ſchon genug, wann die mittelſte Sternchen dürre werden, weil er doch nachhero vollend zu ſeiner Reife kommt. Wann aber die ſogenannte rothe Lohe, oder ein anhaltendes Regenwetter zu beſorgen iſt, muß man mit der Erndte möglichſt eilen. Die rothe Lohe erkennet man an einzelnen rothen Körnern, welche ſich an den mittelſten Sternchen zeigen, und alsdenn kann oft in 24 Stunden der ganze Ertrag des Ackers, wie vom kalten Brande, abſterben und zu Grunde gehen, wenn man ihn nicht plötzlich nach Hauſe ſchaft. Zu Hauſe müßen die Anisbunde, gleich wiederum aufgebunden und die Stauden an einem luftigen Ort an Stangen angelehnet werden, damit ſie die Luft wohl durchſtreichen und austrocknen kann; denn wenn die Bunde eine einzige Nacht unaufgebunden liegen bleiben, ſo wird der Anis ſchwarz und verdirbt. Iſt er nach 14 Tagen oder 3 Wochen dürre genug worden, ſo kann man ihn dreſchen und

das

das Gedroſchene durch Werfen, Schwingen und Sieben, gleich andern Fruchtkörnern, von dem Unrath reinigen. Das Dreſchen muß aber durchaus bei recht heiterm Wetter und trockener Luft geſchehen, ſonſten bringt man die Körner nicht rein aus dem Strohe.

Die Spreu wird entweder unter das Viehfutter gemenget, oder an Anisbrenner verkauft, welche Anisöl daraus machen. Das Stroh kann man zum Einſtreuen, oder auch zum Einheitzen verwenden; letzternfalls aber darf man nicht viel auf einmal in den Ofen werfen, weil ſonſten das Feuer oft plötzlich und mit Gewalt aus dem Ofen herausfährt.

Den gereinigten Anis kann man auf Getraidböden aufſchütten, man muß ihn aber anfänglich ſehr dünne ausbreiten und oft wenden, beſonders wenn man ihn lange aufbewahren will.

Man bauet auf einen Morgen Landes von 160 Rheinländiſchen Quadratruthen 9 bis 11 Centner Anis und verkauft den Centner um 4 bis 10 Thaler. Ueber dieſes mägert er das Erdreich keineswegs aus, ſondern man kann gleich darauf Winterfrucht darein ſäen. Es iſt alſo ſehr leicht zu berechnen, daß der Anisbau im glücklichen Fall ſich auſſerordentlich hoch rentire. Weil er aber auch ſehr mißlich iſt und gar zu oft fehl ſchlägt, ſo iſt es doch nicht räthlich, zu dieſem Anbau alle Jahre große Ackerfelder auszuſetzen.

Der Anis wird von den Verkäufern im Großen oft eingenetzt, damit er ſchwerer wiegen möge, wodurch er aber auch anlauft und verdirbt; oder ſie nehmen große Stücken von alten durchſalpeterten Wellerwänden, ſchlagen ſolche klein, ſieben und räden ſie 2 bis 3mal und miſchen die durch das Sieb gefallene und von dem Staub gereinigte Dreckkörner unter den Anis, weil ſie ſolchem ſehr ähnlich ſehen.

Ein

Ein vorſichtiger Käufer kan aber jenen Betrug durch das Befühlen mit der Hand, und dieſen durch das Schwemmen im Waſſer leicht entdecken.

Wenn man Anisöl präpariren will, muß man den Anis ſtoſſen, mit Wein faulen laſſen und mit gelindem Feuer langſam deſtilliren, ſonſt gehet der flüchtige Theil im Aufſteigen fort. Bei dem Brennen bekommt man ein milchichtes Waſſer, welches, an die Sonne geſetzt, oben viel Oel giebt, und wenn man den Anis lange weichen läſſet, erhält man aus einem Pfund Anis ein Loth Oel.

Zum Danziger Doppelanisaquavit nimmt man ein Pfund Anis, 4 Loth Kümmel, $3\frac{1}{2}$ Loth trockene Citronenſchaalen und 3 Loth Violenwurzel, weicht ſolches in 3 Kannen rectificirten Brandwein, gießt 3 Kannen Waſſer nach, ziehet ſolches ab und verſüßt es mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 3 Nöſſel Brunnenwaſſer.

Aniſum ſtellatum, ſiehe Sternanis.

Anisholz, von manchen auch, aber mit Unrecht, Anilholz genannt, iſt ein graues Holz, welches in großen Scheiten aus Indien und Siberien kommt. Es riecht nach Anis und wird von den Schreinern zum Einlegen, und von den Drexlern zu ſaubern Arbeiten gebraucht. Es iſt von dem Baum, worauf der Sternanis wächſt und nicht von der Anilpflanze.

Anken, ſiehe Ancken.

Anker, ſiehe Ancker.

Ankirren, ſiehe Anködern.

Anködern oder **Anludern** heißt durch Auswerfung eines Fraßes, welcher insgemein in Luder beſtehet, ein Raubthier dahin locken, wo man es ſchießen will, oder auch einen Fiſch durch die Lockſpeiſe in die Angel ziehen.

Ankörnen heißt die Vögel durch Ausſtreuung ihres Futters anlocken, oder auch wilde Schweine dadurch in der

der Wildbahn erhalten, daß man ihnen auf dem Wechſel Eichel-oder Buchäcker hinſtreuet.

Anlaufern heißt die Vögel auf dem Heerde, die zum Locken gebraucht werden, mit einer Sellen befeſtigen, daß ſie zwar unterlaufen, aber nicht entfliehen können.

Anlage heißt insgemein jede öffentliche Abgabe der Unterthanen, wovon der Artickel: Abgaben nachzuſehen iſt; in manchen Steuerbüchern und Steuerrechnungen aber wird auch das Steuerkapital, oder der Anſchlag der ſteuerbaren Güter, wornach die Auflagen reguliret werden, die Anlage genennet, zum Unterſchied der Abgabe ſelbſten, welche Steuerſimplum oder Steuertermin heißt.

Anlage, Anſchütt, Anwachs, Anwuchs, Anwurf, Hager, Zuwachs, lat. *Alluvio*, fr. *Accroiſſement*, wird auch dasjenige Stück Land genennet, welches durch die Gewalt eines Stromes an einem Orte abgeriſſen worden iſt und ſich an einem andern wieder anleget, oder was einem das Waſſer allmählig und unvermerkt Grießweiſe giebt und anſchüttet, und durch Holzungen, Schlengen und Deiche verwahrt werden muß, wenn es anders die Unkoſten einbringen kann. Nach altem Recht kommt eine Anlage dem zu gut, an deſſen Land ſie angeſetzt iſt. Hat ein ſolcher angelegter Ort feſtgeſetzet, ſo wird er alsdenn ein Werder, Häger oder Inſel genannt. Siehe Anhägerung.

In der Landwirthſchaft verſtehet man durch Anlage das zum Dreſchen angelegte Getraid auf der Tenne, oder auch das zum Verkauf ſchon ausgedroſchene Getraide.

Auch nennet man Anlagen am Pfluge die zwo eiſernen Schienen zu jeder Seite des Pflughaupts. Siehe Pflug.

Anlaſchen heißt bei den Förſtern, an den Waldbäumen, welche zu Bau- Bret- Schindel- oder Schleiſ-

ſenſtämmen, oder auch zu anderm Gebrauch in einem Forſt angewieſen und weggegeben werden, mit einem Beile oder einer Axt ein Stück Rinde bis auf das innere weiſe Holz weg und aushauen, damit der Stamm mit dem Waldeiſen oder Waldhammer gehörig bezeichnet werden könne. Siehe Waldeiſen.

Anlaſſen heißt bei den Fiſchteichen, ſolche durch Eröfnung des Zuflußgrabens mit Waſſer füllen; und in den Schmelzhütten, nach zugemacht- und vorgerichtetem Ofen die Bälge blaſen laſſen und zu ſchmelzen anfangen.

Anlaufen iſt im Bergwerk ſoviel als die Sohle vor ſich ſteigen laſſen, oder ſchiebig mit fortgehen. Wie man Stahl und Eiſenwaaren blau anlaufen läßt. S. unter dem Wort: Blau.

Anlaufkolben iſt ein anderthalb Ellen langes, vorne kolbichtes Eiſen, mit einem hohlen eiſernen Stiel, in welchem ein etwa ein und eine halbe Elle langer hölzerner Stiel iſt, an dem der Anfriſcher das auf die Gar gearbeitete Eiſen, ſowohl zur Probe, als auch damit der Teul nicht gar zu groß werde, etliche Stäbe Eiſen anläuft und ſolche nachmals ausſchmiedet. Dieſes angelaufene Eiſen iſt das beſte, ja der Kern vom Eiſen des gar gemachten Teuls.

Anlauten iſt auf Bergwerken, wann mit der Glocken das Anfahren gemeldet wird. Solches geſchiehet in Bergſtädten des Tages 6mal, als früh um 3 und 4 Uhr, zu Mittage um 11 und 12 Uhr, und auf den Abend um 7 und 8 Uhr. Damit man ſich auch nach ſolchem Läuten richten könne, ſo wird um 3, 11 und 7 Uhr allezeit eine Viertelſtunde geläutet, die andern 3mal aber kürzer.

Anlegen heißt bei den Bergwerken: Arbeiter anſtellen, und bei der Schiffahrt: ein Schiff nach einem gewiſſen Ort oder Hafen beſtimmen, woſelbſt es Güter laden ſolle.

Anlehen, Darlehen oder **Vorlehen** iſt bekanntlich dasjenige Geld, welches man entweder gegen Verzinßung, oder ohne ſolche, einem andern leihet, mit der Hofnung, es von ihme wieder zu bekommen, ſobald man deſſen benöthiget iſt. Gar oft kommt man in den Fall, daß man ſeine Gelder nicht beſſer oder wohl gar nicht anders, denn durch Ausleihung auf Zinſen benutzen kann, und viele Familien müſſen ganz von dieſer Art Gewerbe leben. Eben ſo wenig könnte auch der Handelsmann, der Landwirth, der Künſtler und Profeßioniſt beſtehen, wann er immer die nöthige Baarſchaft vorräthig haben müßte, und ſich nicht oft in der Geſchwindigkeit mit ſeinem Kredit helfen könnte. Es gehört alſo vorzüglich mit zur blühenden Wohlfahrt eines Staats, daß man leicht Geld entlehnen und auch ſeine entbehrliche Summen ohne Gefahr ausleihen könne. Hievon wird unter dem Wort Credit mit mehrerem gehandelt werden hier iſt nur von den bekannteſten Arten, ſein Geld auszuleihen und von den nöthigſten Kautelen die Rede.

Die bekannteſten Arten ſein Geld auszuleihen ſind.

1) Auf Treue und Glauben, gegen oder ohne Ausſtellung einer bloſen Handſchrift.

2) Auf Fauſtpfänder.

3) Auf Privat — und gerichtliche Unterpfänder, (Hypotheken.)

4) Auf ein antichretiſches Paktum.

5) Auf Wechſel.

6) Auf Bürgſchaft.

Jede von dieſen ſechs Arten, Geld auszuleihen hat ihre eigene Vortheile und Nachtheile. So wie es überhaupt ſchon nachtheilig genug für den Gläubiger iſt, wann er nicht ohne richterliche Hülfe zur Wiederbezahlung gelangen kann, ſo iſt es auch die erſte

erſte und hauptſächlichſte Regel, ſein Geld nur bekannten, rechtſchaffenen und in gutem Vermögen ſtehenden Leuten zu leihen, welche ſich ſelten dazu verſtehen, gerichtliche Sicherheit dafür zu leiſten und bei welchen dieſe Vorſicht auch nicht nöthig iſt. Alleine gleichwie es unendlich ſchwer fällt, den moraliſchen Karakter und die Vermögensumſtände eines Mannes mit voller Zuverläßigkeit zu erforſchen, ſo iſt es auch niemals räthlich, große Summen auf bloße Handſchriften auszuleihen, und eben daher finden dieſe Anlehen auch insgemein nur unter den nächſten Freunden und Nachbaren ſtatt. Und allzeit muß man hierbei erwägen, daß auch der ehrlichſte Mann, ohne ſein Verſchulden in plötzliches Unvermögen verfallen kann, und alsdann iſt das Anlehen doch verlohren, welches aber bei Fauſt- und Unterpfänderu immer noch ſicher ſtehen kann, wann ſchon der Schuldner in Armuth geräth.

Die Anlehen auf Fauſtpfänder ſind wohl die allerſicherſten, und man beziehet dabei auch insgemein die höchſte Zinſen; alleine da ſich die Leute nur im höchſten Nothfall zu dieſer Art Geld aufzunehmen bequemen, ſo iſt damit ſelten ein großes Kommerz zu treiben.

Insgemein geben ſich mit dieſer Art, Geld auszuleihen, nur Juden und Wucherer ab, und ein rechtſchaffener Mann wird daher oft Bedenken tragen, ſich durch ein ſolches Gewerb an ſeinem guten Ruf zu ſchaden, ob es gleich zu wünſchen wäre, daß durch Vertilgung dieſes Vorurtheils denen in Noth ſteckenden Perſonen der Zutritt in die Häußer rechtſchaffener Leute geöfnet werden möchte. Eine große Unbequemlichkeit für den Darleiher bleibt es aber hierbei, daß er nicht leicht große Summen und gemeiniglich nur auf kurze Zeit unterbringen kann; daß man ſich kaum genug vorſehen kann, um nicht durch geſtohlene oder betrügliche Fauſtpfänder, beſonders wann ſie in ſo-

genannten Pretioſen beſtehen, hintergangen zu werden; daß die Erhaltung der Fauſtpfänder vor dem Verderben oft mit vieler Mühe und Gefahr verbunden iſt; und daß man am Ende insgemein zu dem gerichtlichen Verkauf des Fauſtpfandes ſeine Zuflucht nehmen muß, wann ſolches nicht zu beſtimmter Zeit ausgelößet wird und man ſich nicht vielen Verdrieslichkeiten ausſetzen will.

Die Privathypotheken oder unterpfändliche Verſchreibungen der Privatperſonen zuſtändigen unbeweglichen Güter, welche durch den Schuldner ſelbſt, oder auch durch einen Notar und Zeugen, aber ohne gerichtliche Beſtätigung ausgefertiget werden, ſind eine Erfindung betrüglicher Advokaten, um gutherzigen Leuten ihr Geld abzulocken und ihnen eine Sicherheit vorzubilden, wo doch keine vorhanden iſt. Solche Privathypotheken gelten faſt allenthalben nicht mehr als bloſe Handſchriften, und man kann alſo den Kapitaliſten ſicher anrathen, niemand auf eine Privathypothek Geld zu leihen, dem ſie es auf ſeinen bloſen Handſchein zu leihen Bedenken tragen.

Die bequemſte, häufigſte und beinahe auch die ſicherſte Art von Anlehen iſt die auf gerichtliche Verſchreibung unbeweglicher Güter. Durch ihren häufigen Gebrauch ſind aber auch mancherley Mittel und Wege ausgeſonnen worden, gutherzige Gläubiger dannoch um ihr Geld zu bringen, und hieraus gar viele, theils nützliche und theils auch nur ſcheinbare Cautelen entſtanden. Um nicht zu tief in das Gebiete der Rechtsgelehrſamkeit zu gerathen, ſoll hier nur das nothwendigſte und gemeinfaßlichſte davon in folgenden kurzen Regeln vorgetragen werden.

1) Man leihe, wo möglich, ſein Geld nur auf Konſenſe ſolcher Gerichte, welche den Ruf einer gewiſſenhaften und prompten Rechtspflege vor ſich haben. Ein gewiſſenhafter Beamter iſt mehr werth, als alle übri-

übrige Kautelen zuſammen genommen, und er wird jeden Darleiher aus eigenem Antrieb warnen und mit Rath und That unterſtützen, wann ihn eine Gefahr bedrohet.

2) Man leihe lieber auf die Konſenſe landesfürſtlicher als adelicher Gerichte, weil man, im Fall eines durch die Nachläßigkeit oder Gefährde des Beamten erlittenen Schadens, bei jenen viel leichter als bei dieſen eine Regreßklage ausführen kann. Landesherren und ihre Dikaſterien laſſen ſich die Aufrechthaltung des öffentlichen Kredits weit mehr angelegen ſeyn als ein Kavallier, der oft keinen wahren Begriff davon hat, und ſie ſind auch mit den beklagten Beamten bald fertig, wo hingegen dieſer oft mit ſeinem einzigen Beamten und omnis homo in ſeinen eigenen Angelegenheiten nicht zurecht kommen kann.

3) Man laſſe ſich nicht durch die anſcheinende Bündigkeit und Zierlichkeit der oft bis zum Eckel mit Klauſeln und Renunciationen angefüllten Schuldverſchreibungen blenden, ſondern lerne die weſentliche Erforderniſſe derſelben kennen. Faſt kann man heut zu Tag behaupten, je zierlicher eine Schuldverſchreibung abgefaſſet ſeye, um ſo weniger Sicherheit leiſte ſie.

4) Hat man die Schuldverſchreibung erhalten, ſo zahle man dem Entleiher das Kapital entweder vor Gericht aus, oder wenigſtens in Beiſeyn eines unverdächtigen Zeugen, und laſſe ſich eine beſondere Quittung darüber, ſamt dem Verzeichniß der Geldſorten, in welchen die Zahlung geleiſtet wurde, ausfertigen; theils weil das Anlehen in den nämlichen Geldſorten, oder doch wenigſtens nach dem nämlichen innerlichen Werth der Münze wiederum zuruckbezahlt werden muß, und theils um die geleiſtete Zahlung, nöthigen Falls, um ſo leichter beweiſen zu können. Dann wann ſchon der Schuldner in der Obligation

über den richtigen Empfang des Anlehens quittiret und auf die Ausflucht des nicht empfangenen oder nicht vorgezählten Geldes Verzicht geleiſtet hat, ſo kommt ihm ſolche doch noch zu ſtatten.

5) Man erkundige ſich fleißig, ob der Entleiher mit ſeiner Ehefrau eine Gütergemeinſchaft errichtet habe oder nicht. Daß man im letztern Fall das Weib die Schuldverſchreibung mit unterſchreiben und ſie auf ihre weiblichen Privilegien Verzicht thun laſſen müſſe, iſt zwar allgemein bekannt; es iſt aber auch räthlich, daß man entweder in Perſon oder durch einen Gevollmächtigten dabei erſcheine, wann das Eheweib vor Gericht auf die ihr zuſtatten kommende Rechtswohlthaten renuncirt, um davon überzeugt zu ſeyn, daß ſie derſelben vorhero wohl belehret worden ſeye, weil man bei dieſen Handlungen in den meiſten Gerichten gar unordentlich zu verfahren pflegt. Zwar wann in der Schuldverſchreibung ſtehet, daß des Schuldners Ehefrau, nach vorhergängig hinlänglicher Belehrung auf ihre weibliche Privilegien renunciret habe, ſo iſt der Gläubiger in ſo ferne ſicher, daß ihn, im Fall ſie dannoch gegründete Einwendungen dagegen vorbringen könnte, der Beamte vertreten und entſchädigen müßte. Allein es iſt dem Gläubiger doch immer beſſer gerathen, wann des Schuldners Ehefrau keine Ausflucht dagegen vorbringen kann, als wann er erſt ſeinen Regreß an den Richter ſuchen muß.

6) Man erkundige ſich fleißig, ob die zum Unterpfand beſtimmte unbewegliche Güter völlig bezahlt, auch ſonſten mit keiner ſtillſchweigenden oder ausdrücklichen Hypothek beladen ſind, und laſſe dieſes in die Schuldverſchreibung einrücken.

7) Man ziehe Nachricht ein, ob der Entleiher keine Verwaltungen oder Vormundſchaften auf ſich habe, ob er an herrſchaftlichen Gefällen nichts hinterſtellig ſeye,

ſeye, und ob er mit dem Kammerfiskus in keinem Verkehr ſtehe, oder wohl gar ein herrſchaftliches Gut gepachtet habe, weil alle dieſe Umſtände für die Darleiher ſehr bedenklich ſind.

8) Man laſſe die zum Unterpfand beſtimmte Güter nicht nur gerichtlich taxiren, ſondern auch den Anſchlag ſamt der amtlichen Atteſtation, daß die Güter zur Sicherheit des Gläubigers hinlänglich ſeyen, der Obligation einverleiben.

9) Man laſſe den Endzweck, wozu das Anlehen nützlich verwendet werden ſolle, in die Obligation einrücken, und ſorge auch ſo gut möglich dafür, daß es zu keinem andern Gebrauch angewendet werde.

10) Wann viele Zinſen im Ruckſtand bleiben, ſo laſſe man ſich durchaus von dem Schuldner nicht überreden, ſolche zum Kapital zu ſchlagen und wieder Zinſen davon anzunehmen, ſonſt lauft man Gefahr, ſeine ganze Forderung zu verliehren. Sollte aber der Schuldner würklich auſſer Stand geſetzet ſeyn, ſeinen Zinsruckſtand abzutragen, und dagegen auch für dieſe Summe noch Sicherheit leiſten können, ſo ſchieße man ihm die ganze Summe des Zinsruckſtandes in baarer Münze vor, laſſe ſich darüber eine neue Schuldverſchreibung ausfertigen und ſogleich den Zinsruckſtand davon abtragen, ſo wird man gegen alle Anfechtung ſicher ſeyn.

11) Gebäude ſind ein ſehr gefährliches Unterpfand, weil ſie durch Feuer gar leicht vernichtet werden können. Will man aber auf ſolche Gebäude Geld ausleihen, welche in einer Brandkaſſe aſſekuriret ſind, ſo iſt es räthlich, zuvor die nähere Verfaſſung der Brandaſſekuration ſich bekannt zu machen, um hieraus zu beurtheilen, ob und in wie ferne man auf alle Fälle geſichert iſt, auch die Verſicherungsurkunde ſich einhändigen zu laſſen, damit der Schuldner auſſer Stand ſeyn möge, vor der Wiederbezahlung des

Anlehens ſein Gebäude geringer anlegen zu laſſen, oder wohl gar aus der Aſſekuration herauszuziehen.

12) Man erkundige ſich ſorgfältig, ob nicht gewiſſe Stiftungen im Lande mit beſondern Vorzugsrechten vor ältern Gläubigern privilegiret ſind, und laſſe ſich auf dieſen Fall von dem Gericht die Verſicherung ertheilen, keiner ſolchen Stiftung ein Anlehen auf des Schuldners Güter zu verſichern, ohne es vorhero dem jeßigen Darleiher zu ſeiner Nachachtung bekannt gemacht zu haben.

13) Leihe man lieber auf Aecker und Wieſen, als auf Wälder und Weinberge, weil leßtere durch eine unwirthſchaftliche Behandlung gar leicht ſehr herabgewürdiget werden können, und

14) mache man ſich die Gantordnung und andere hier einſchlagende Provinzialgeſeße desjenigen Landes, in welchem man ſeine Kapitalien anlegen will, wohl bekannt, ſo wird man leicht die nöthige Kautelen ſelbſt abſtrahiren können.

15) Nüßlich iſt in der Schuldverſchreibung die ſogenannte Exekutivklauſel, daß man ſich bedürfenden Falls an ſein Unterpfand mit oder ohne Recht halten und daraus bezahlt machen könne.

16) Das conſtitutum poſſeſſorium, wann es ohne Verpfändung ſo eingerichtet wird, daß gewiſſe Güter dem Darleiher für das Darlehen verkauft und ſodann dem Schuldner um die Zinſen des Anlehens verpachtet werden, ſo daß ihme der Wiederverkauf jederzeit vorbehalten bleibt, leiſtet oft die beſte Sicherheit; dahingegen, wann die Güter dem Darleiher verpfändet und zugleich als Eigenthum verſchrieben werden, die Klauſel des Conſtituti poſſeſſorii eine leere Formel und ohne alle Würkung iſt.

Das antichretiſche Paktum iſt ein ſolcher Vertrag, nach welchem der Gläubiger ſogleich in den Beſiß und Genuß des zum Unterpfand beſtimmten Gu-

Gutes geſezet wird und ſo lange darinnen gelaſſen werden muß, bis ihm ſein Anlehen wieder zurückgegeben worden iſt. Sind die Einkünfte des verſezten Gutes unbeſtändig und einer Vermehrung oder Verminderung unterworfen, ſo bleiben ſie dem Gläubiger ſtatt der Zinſen überlaſſen, und er iſt nicht ſchuldig, über ihren Betrag Rechnung abzulegen, muß aber alle auf dem Gut haftende Laſten tragen, und ſolches auf ſeine eigene Koſten in dem übernommenen guten Stand erhalten, jedoch müßen ihm die darein gewendete nothwendige Verbeſſerungskoſten in ſo weit wieder erſezet werden, als das Gut bei der Wiederabtretung dadurch annoch wahrhaft verbeſſert iſt. Sind hingegen die Einkünfte des Guts beſtändig, ſo muß der Gläubiger Rechnung darüber ablegen, und alles, was nach Abzug der aufgewendeten nöthigen Erhaltungskoſten und der landläufigen Zinſen von ſeinem Kapital übrig bleibt, dem Schuldner ausantworten. — Dieſe Art von Leihkontrakten iſt unter Privatperſonen nicht ſehr gewöhnlich und auch niemand anzurathen, weil ſie ſich gemeiniglich mit einem für beede Theile ſehr nachtheiligen Proceß endiget, welcher durch die mancherley zwiſchen ihnen vorhandene wechſelſeitige Verbindlichkeiten und deren ſelten vollkommene und untadelhafte Erfüllung veranlaſſet wird.

Was bei dem Ausleihen ſeiner Gelder auf Wechſel zu beobachten iſt, wird man unter dem Wort: Wechſel und den damit verwandten Artickeln finden. Hier iſt nur den gemeinen Kapitaliſten zu ihrer Warnung zu ſagen, daß das Wechſelrecht nicht allenthalben eingeführet ſeye, und daß an ſolchen Orten ein Wechſelbrief nicht mehr Verbindlichkeit habe, als ein gemeiner Schuldſchein.

Von dem Anlehen auf Bürgſchaft ſuche man den nöthigen Unterricht unter dem Wort: Bürgſchaft.

Nun iſt noch etwas weniges von den beſondern Vorſichtsregeln zu ſagen, welche ihren Bezug auf die Perſon des Gläubigers haben.

Hier ſtehen billich die Fürſten und Stände des Reichs oben an. Schon Sirach hat die Warnung gegeben, keinem Mächtigern Geld zu leihen; und unter dem gemeinen Volk herrſchet das nicht ungegründete Sprichwort, man ſolle vor ſeinem Geld den Huth nicht abziehen

Indeſſen fehlt es gleichwohl nicht an ſolchen Perſonen, welche vorzüglich darnach trachten, große Kapitalien anzulegen und die Zinſen ohne Mühe richtig zu erhalten, und dieſe müßen dann doch zu großen Herren ihre Zuflucht nehmen. Bei Ausleihung ſo großer Kapitalien verlohnt es ſich aber wohl der Mühe und Koſten, ſich wegen der Sicherheitsanſtalten allezeit bei erfahrnen Rechtsgelehrten Raths zu erholen. Für große Kapitaliſten halte ich alſo den einzigen Vorſchlag für hinlänglich, daß ſie ſich in ihren Angelegenheiten vorzüglich an die ritterſchaftliche Konſulenten und an die Konſulenten großer Handelsſtädte wenden ſollen, weil dieſe hierinnen die meiſte Erfahrung beſitzen.

Obgleich die Städte, Kommunitäten, Stiftungen und Kollegien ſich in den meiſten Fällen mit den Minderjährigen gleicher Rechte und Wohlthaten zu erfreuen haben, ſo iſt der Fall doch ſehr ſelten, daß bei ihnen ein Anlehen verlohren gehet. Wann man indeſſen einer Gemeinde, einer Kirche, einem Unmündigen oder Minderjährigen Geld leihet, ſo erfordert die Vorſicht immer, nicht nur, daß man ſich ſorgfältig die Einwilligung der Pfleger, Vormünder, der Vorſteher, Obrigkeiten und bisweilen des Landesherrn ſelbſt verſchaffe, ſondern auch, daß man ſich auf jeden Fall in den Stand ſetze, die würkliche Verwendung des Geldes zum Nutzen des Schuld-

ners

ners beweiſen zu können. Denn wann auch die Repräſentanten einer Gemeinde, die Vorſteher einer Kirche ꝛc. in das Darlehen eingewilliget haben, ſo kann doch die Gemeinde der Kirche ꝛc. das Rechtsmittel der Wiedereinſetzung in den vorigen Stand ergreifen, wann nicht die Verwandlung des Anlehens zum beſten des Schuldners bewieſen wird.

Wann man einem unter der väterlichen Gewalt ſtehenden Sohn leihet, ſo erfordert die Klugheit, daß man entweder die ausdrückliche Einwilligung des Vaters ſuche, oder ſich in den Stand ſetze, dereinſt die Verwendung des Anlehens zu einem ſolchen Gebrauch erweiſen zu können, welchen der Vater nicht mißbillichen kann; leihet man endlich einem Vaſallen, ſo iſt es nöthig, die Einwilligung des Lehenherrn und der Stammsverwandten auszuwürken und ſich um Beweißmittel zu bewerben, daß das Anlehen zu Verbeſſerung des verpfändeten Lehens verwendet worden ſeye.

Anmelden, ſiehe Angeben.

Annabaſſen oder **Anabaſſen** ſind eine Art Decken oder Tücher von langfärbigtem Zeuge, welche blau und weis, ungefähr eines Daumens breit, geſtreift ſind. Man verfertiget ſie zu Rouen und auch in Holland, und brauchet ſie zur Handlung nach Guinea und vornämlich auf der Küſte von Angola, wo ſie eine der beſten Waaren ſind. Sie haben gemeiniglich $3\frac{1}{2}$ Viertel in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite.

Annehmung der Wechſelbriefe, ſiehe Acceptant.

Annil, ſiehe Anil.

Annonenbaum, **Flaſchenbaum**. lat. *Anona Guanabanus*, franz. *Aſſiminier*, engl. *The Cuſtarde Aple*, ein Amerikaniſcher Baum, wovon es unterſchiedene Gattungen giebt, keine aber in Europa, auſſer dem Treibhaus, fortkommt, und alſo auch die Aufmerkſamkeit des Kameraliſten und Oekonomen nicht verdient.

Annotationsbücher, ſiehe Bilanz.

Annoto, ſiehe Arnotto.

Annua Planta, ſiehe jährige Pflanzen.

Annulliren heißt bekanntlich etwas vernichten oder austhun. Wann die Kaufleute einen Artickel annulliren wollen, der entweder in das Journal oder Hauptbuch unrecht eingetragen worden, ſo ſetzen ſie an dem Rand eines oder mehrere lateiniſche *O* oder auch das Wort *Vanas* bei.

Anona, ſiehe Anonenbaum.

Anonymiſche oder ungenannte auch unbekannte Geſellſchaften, franz. *Societés anonnymes*, ſind Arten einer Geſellſchaftshandlung, welche bei den Franzoſen, und in einigen Handelsſtädten Deutſchlandes gefunden, und unter keinem gewiſſen und beſondern Namen verrichtet und fortgeführet werden, und in denen jeder der Geſellſchafter ſeiner Seits und unter ſeinem eigenen Namen arbeitet und mit ſeinem in die Geſellſchaft gelegten Vermögen ganz bekanntlich handelt, indeme ſie hernach einander von dem Gewinne und Verluſt, den ſie in ihrer Handlung gehabt haben, Rechenſchaft geben und beydes untereinander theilen. Dieſe Arten von Geſellſchaften ſind geheim, und nur den Mitgliedern untereinander bekannt.

Anota, ſiehe *Bixa*.

Anpoſten, ſiehe Anſchlagen.

Anquicken iſt ein in der Probier- und Scheidekunſt gebräuchlicher Terminus, und heißt die durch die Pochzeuge oder Pochwerke und Wäſche zu Schlich gebrachte oder gezogene Gold- und Silbererze mit Queckſilber, vermittelſt fleißigen Reibens, dergeſtalt vermengen, daß ſich dieſes mit dem Gold und Silber vereinige, und beides nur eine Maſſa mache, welche hernach in beſonderen Anquickbeuteln durchgedruckt wird, da ſich denn das Queckſilber ſcheidet,

das

das Metall hingegen in dem Beutel beſonders zurück bleibet. Dieſes wird endlich auf Abrauchſcherben geſeßt, und vermittelſt gebührender Wärme von dem annoch habenden Queckſilber im Brennhauſe befreyet oder abgebrannt, hernach in Bley getränket und abgetrieben. Man braucht aber dieſe Arbeit hauptſächlich, um güldiſche armhaltige Erze, oder ſogenannte güldiſche Pochwerke zu gute zu machen. Die Anquickbeutel werden aus gutem ſämiſchen Leder oder Barchent gemacht.

Anreichern heißt bei den Bergleuten, armen und geringhaltigen Erzen oder Steinen mit reichen Vorſchlägen helfen.

Anreicherſtein kommt von Roheſtein und andern etwas reichern Erzen, iſt aber zum Verbleyen noch zu arm.

Anrichter oder Schichtmeiſter bei einer Saygerhütte, ſiehe *Factor*.

Anrüchen nennet man bei einem Pferde, wenn daſſelbe während dem Gehen öfters mit den Vordertheilen der Hinterfüße die Hintertheile der Vorderfüße berühret, und durch einen zu weiten Schritt die Ferſen zwiſchen den Köthen und dem Hufe ſchadhaft macht und verwundet, dergeſtalt, daß aus dem Schaden zuweilen ein würkliches und bösartiges Geſchwür wird. Man brauchet dawider eben die Arzeneyen, wie bei dem Zerſtoßen und Verwunden.

Anſäen wird nicht allein bei den Feldern, wenn ſie beſäet werden, ſondern auch in den Werkſtädten der Gerber und Kürſchner gebraucht, denn da wird das Fell mit Schrot vom Getraide inwendig angeſäet, und ſodann in die Beize gelegt, darauf werden die Bälge auf der Aasſeite mit Mehl ein- oder angeſäet. Von dem Anſäen der Felder ſiehe den Artickel: Saat.

Anſchanzen iſt auf Bergwerken ein gebräuchliches Wort, und heißt ſo viel als anſchaffen; wenn des Morgens früh die Arbeiter im Huthauſe beiſammen ſeyn, da der Steiger anſchaffet, daß ſie beten und hineinfahren ſollen, ſo nennt man es Anſchanzen. An vielen Orten nennet man es anordnen.

Anſcheer, ſiehe Anſchür.

Anſchelykenbaum, ein Indianiſcher Baum, welcher ſo groß und ſtark wächſt, daß die größten die Eichbäume übertreffen. Die Frucht ſieht ſtachelicht und gelblich aus, iſt etwas größer als Kaſtanien, jedoch mit kleinen Kernen und hat einen eckeln Geſchmack. Dieſe Bäume wachſen auf der Malabariſchen Küſte gegen Guzurate. Es werden große Fahrzeuge, ganze Klaftern breit und viele Klaftern lang, aus einem Baum gemachet, ingleichen Breter und allerhand Tiſchlerarbeit, weil das Holz ſehr gelb und hart iſt, auch keine Würmer hinein kommen.

Anſchildern iſt eine Art die Feldhühner zu fangen, indem man ſolche mit einer auf einem Schild von aufgeſpanntem leinenen Tuch gemahlten Kuh gemach treibet, daß ſie in den geſtellten Zeug einlaufen. Es kann auch mit einem lebendigen Pferde geſchehen, aber man darf die Hühner nicht übereilen.

Anſchlag der Güter, ſiehe Güteranſchlag.

Anſchlag, lat. *Edictum*, franz. *Affiché* oder *Pancarte*, heißt ein Beſchluß oder eine Verordnung, die an einem öffentlichen Orte angeheftet oder angehangen wird, um eine gewiſſe Sache jedermann kund zu machen und zu Wiſſen zu fügen. Der Gebrauch der öffentlichen Anſchläge iſt unter andern auch abſonderlich in Handelsſachen gar ſehr gemein. Alſo machet man dergleichen Anſchläge in den Seeſtädten an, oder auf den Börſen. Wenn z. E. Waaren oder Schiffe verkaufet werden ſollen, desgleichen, wenn Schiffe abſegeln wollen, wenn ſolche ſegelfertig ſeyn

möchten, und wenn ſie ihre Reiſe zu thun gedenken, um denen, welchen daran gelegen, Nachricht davon zu geben. Und zwar müßen die leztern Anſchläge den Ort, dahin ſie gehen, die Küſten, wo ſie während ihrer Fahrt anlegen ſollen, die Zahl der Tonnen, die ſie halten und der Canonen, womit ſie beſezt ſind, anzeigen. Gleichergeſtalt belehren auch die Handlungskompagnien durch ſolche Anſchläge das Publikum von der Qualität und Menge der Stoffe, Gewebe, Metalle, Daoguiſt- und Spezereyen und andere Effekten, die ihnen durch ihre Retourſchiffe zukommen. Man beſtimmet darinn gemeiniglich den Ort ihrer Anlandung, den Tag ihres Verkaufes, und öfters auch unter was für Bedingungen ſie verkaufet werden ſollen. Nach der Frankfurter Wechſelordnung des Jahres 1739. §. 3. ſollen fremde Kaufleute, welche nicht ſelbſt nach Frankfurt kommen, ſondern durch Gevollmächtigte ihre Geſchäfte verrichten laſſen, die Revokation ihrer Vollmachten, die ohne Zeit geſetzet ſind, jedesmal durch öffentlichen Anſchlag an der Kaufmannsbörſe kund machen laſſen. Mit einem Worte, es ſind wenig Handlungsgeſchäfte, wegen welcher die Kaufleute nicht bisweilen verbunden ſeyn ſollten, dergleichen Anſchläge aushängen zu laſſen, und ſollte es auch nur zur Anzeigung neuer Fabricken, deren Anlegung ſie unternehmen, oder auch blos wegen Veränderung ihrer Wohnung geſchehen, um ſich bei ihren Kunden zu erhalten.

Anſchlagen, Anpoſten, Anſchmaßen, Bewaldmarken, Auszeichnen, nennet man in der Forſten, wann die im Schlag verkaufte oder ſonſt zum Hieb beſtimmte Bäume mit dem Waldzeichen bezeichnet werden, welches ganz unten am Ende des Stammes und ein paar Schuhe oberhalb deſſelben geſchiehet, damit ſolches ſowohl an dem gefälleten Stamm, als auch an dem ſtehenbleibenden Stock zu ſehen ſeyn möge, und kein

kein Baum heimlich gefället und entwendet werden könne.

Anſchlagen wird in Bergwerken geſagt, wenn man Berg und Erz, Geſtein und Holz in die Kübel ſchüttet, daß es darinnen aus der Grube gezogen werden kann, und hat vom Anſchlagen oder Anpochen und Rufen ſeinen Namen; denn ſo oft ein Kübel mit Erz gefüllet iſt, giebt der Anſchläger mit Pochen oder Anrufen ein Zeichen, daß ſolches hinaus gezogen werde.

Anſchlag halten, ſolches geſchiehet, wenn alle Zechen aufgenommen werden, und man alſobalden nach dem Beſtätigen einen Brief öffentlich anſchlagen läßt, welche Zeche aufgenommen und was für Zubuße angeleget werden ſolle, damit, wenn alte Vorzubußgewerken ihre Theile in die angelegte Zubuße wieder mit bauen wollen, und 4 Wochen nach dem Anſchlage dieſelben wirklich erlegen, ſie ſich darzu anmelden können.

Anſchmatzen, ſiehe Anſchlagen.

Anſchneiden. Das Anſchneiden der Ellenwaaren geſchiehet bei vorſichtigen Kaufleuten allezeit am Ende des Stückes, damit die am Anfange deſſelben befindliche Zeichen am Reſt hängen bleiben, und nicht nur die Güte des Zeuges beweiſen, ſondern auch den Kaufmann legitimiren, daß er keine verbotene Waaren führe. Bei den Bergwerken aber heißt es die wöchentliche Rechnung ablegen.

Anſchnitt heißt die wöchentliche Rechnung, welche der Schichtmeiſter in Beiſeyn des Steigers am Sonnabende öffentlich ablegt, damit alle Bergwerksabgaben von dem Bergmeiſter examinirt und von den Geſchwornen aufgezeichnet werden können.

Anſchnittsſcheere iſt eine kleine, aber mit großen Handhaben verſehene eiſerne Scheere, womit in den Glaßhütten die aufgeblaſene Glaßballen abgeſchnitten werden.

Anſchove, ſiehe Anſchovis.

Anſchuvis, ſiehe Sardelle.

Anſchrot heißen die Leiſten oder Ende an den wollenen Tüchern. Die Tuchmacher ſchließen nämlich die beiden Ende des Tuches mit 6 bis 7 groben Fäden von ſchlechter Wolle oder Haaren ein, damit bei dem Weben das andere Garn nicht von dem Blat zerſchlagen werde; und hieraus entſtehet eine Leiſte, welche auch noch dazu dienet, um die Tücher bei der Zubereitung in den Tuchrahmen anzuſchlagen, und die zuſammen gerollte Tücher zu bewahren, damit ſie durch Anſtoßen nicht ſogleich Schaden nehmen.

Anſchür, Anſcheer, Aufzug, Kette, Werftzettel, lat. *Stamen*, bedeutet bei den Tuchmachern und allen Arten von Webern, die auf den Stuhl der Länge nach aufgezogene Fäden, welche den Grund des Gewebes ausmachen, und mit dem Eintrag oder Einſchlag, vermittelſt des Schützen, der Breite nach, durchzogen werden

Anſchütt, dasjenige Erdreich, welches bisweilen durch den Strom einem Ufer zugeführet wird; ſiehe Anſägerung.

Anſchützen heißt bei Mühlen, Schmelz- und Pochwerken die Schutzbreter eröfnen, damit das Waſſer auf die ſtillegeſtandene Räder laufen kann.

Anſchuß heißt bei den Webern, wann ſie das Einſchußgarn verändern und in dem nämlichen Zettel ein anderes Muſter anfangen.

Anſchußtröge ſind aus einem ganzen Stamm gehauene Tröge, in welchen man in den Vitriolſiedereyen den Vitriol anſchießen läßt.

Anſchweißen, Zuſammenſchweißen heißt bei den Schmieden, Schloſſern und andern Feuerarbeitern zwey Stücker Eiſen durch das Glühen und Klopfen auf dem Ambos dergeſtalt mit einander verbinden, daß

daß ſie feſt zuſammen halten und nur ein Stück ausmachen.

Anſchwemmung, ſiehe Alluvion.

Anſerina, ſiehe Gänſerich.

Anſetzen oder **Anſatz** iſt eine der allerzierlichſten Arten der Vermehrung der Gewächſe, als durch welche ein junges Bäumchen nicht an der Erde, ſondern oben zwiſchen den Gipfeln und Früchten eines großen Baumes gezeuget wird. Hierzu brauchen etliche geflochtene Körbe, etliche nur Beutel von Leinwand, etliche viereckigte Käſtchen von Holz aus zwey Stücken, damit man ſie voneinander nehmen könne; die geſpaltenen und auswendig wohl glaſurten Töpfe aber ſchicken ſich hierzu am beſten. Man ſuchet nämlich im Frühling, ehe die Augen herausbrechen, einen wohl erwachſenen Zweig an demſelben Baume, woran man den Anſatz machen will, ritzet oder behacket den Zweig ein wenig an dem Orte, da der Topf hangen ſoll, drücket den geritzten Ort durch die Spalte in den mit fetter Erde angefüllten Topf, alſo daß der Gipfel oben frey herausſtehe, verwahret die Spalte, daß die Erde nicht herausfalle, bindet den Spalttopf an einen andern ſtarken Aſt des Baumes, oder an einen beſondern Pfahl ſo feſt, daß der Wind durch Schütteln dem Anſatz keinen Schaden zufügen möge und wartet ſeiner mit Begießen fleißig, ſo wird der geritzte Ort zu faßeln anfangen. Nach einem oder auch zweyen Jahren ſchneidet man den Zweig unter dem Topfe mit einer Säge ab, nimmt das neue Bäumchen heraus und verpflanzet es, wohin man will. Auf dieſe Weiße kann man insgemein faſt alle ausländiſche und einheimiſche Bäume und Stauden vermehren und ſicher fortpflanzen; jedoch ſind diejenigen, welche ein weichliches Mark führen, zum Anſatz nicht ſo bequem als andere. Anſetzen heißt in **Bergwerken** das Eiſen aus dem Geſtein ſetzen und arbei-

arbeiten; bei dem Schmelzen: das Erz und Beſchickung zum Schmelzen auftragen; den Roſt anſetzen: denſelben auf den Schmelzofen ſtürzen; und endlich ſagt man: die Erze ſetzen an, wenn ſie beſtändig vor Ort bleiben.

Anſieden heißt die Erze auf dem Schirbel mit Bley alſo traktiren, daß das darinnen befindliche Silber ins Werk gehe und die Schlacken über dem Werk ſtehen bleiben.

Anſillen heißt bei den Vogelfängern und Federſchützen ſoviel als einen Vogel, welcher ein Laufer oder Vorlaufer genennet wird, an einem Bändchen auf dem Vogelheerd anfeſſeln, und zwar ſo, daß der Vogel gleich, als wäre er frey, ſich bewegen und andere herbei locken möge. Es geſchiehet aber dieſes auf folgende Art. Man nimmt ein ſtarkes Bändchen, oder einen ſubtilen Riemen, von einer Neſtelſchnur, macht einen kleinen Ring von Eiſen- oder Meßingdrath daran, ſchlägt daſſelbe Bändchen oder Riemen in ein Dreyeck zuſammen, nach der Größe des anzumachenden Vogels, ſtürzet es über des Vogels Kopf und Füße, ſo daß das Ringchen in der einen Spitze des Triangels juſt unter den Bauch komme. Hierauf ſteckt man ein ſchlankes Rüthchen bogenweiſe in die Erde des Heerdes, welches glatt und ſo gemacht ſeyn muß, daß ein anderes Ringchen hin und her laufen kann. An dieſes Ringchen wird ein zweyfach gelegtes Band, ungefähr eines Fingers lang, feſt gemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befeſtigte Ringchen ziehet, den Vogel durchkriechen, und alſo das Band zuziehen läßt; oder welches leichter geſchehen kann, wenn das Band an das Ringchen des Vogels geſchlungen wird, ehe man es mit ſeinem Ringchen an das Rüthchen ſtecket, und dieſes wird das Anſillen des Laufers auf dem Vogelheerd, das Band aber, welches dem Vo-

gel über den Kopf und die Füße angeworfen wird, eine Sille genannt. Wie nun aber ein Vogel immer größer als der andere iſt, ſo müßen auch zu den großen und Halbvögeln größere, zu den kleinern Vögeln aber auch kleinere Sillen in Bereitſchaft ſeyn und zur Hand genommen werden.

Anſitzen, auf Bergmänniſch heißt einen Ort auf Bergwerken zu treiben anfangen.

Anſod, Alaunenſud iſt die Benennung einer Arbeit der Färber. Ehe ſie nämlich die Wolle oder das daraus bereitete Zeug in die Farbe ſelbſt bringen, nehmen ſie erſt folgende Vorbereitung damit vor. Sie kochen nämlich eins wie das andere in Kleywaſſer, und rühren es währendem Kochen mit einem Stabe um. Inzwiſchen ſtellen ſie einen Keſſel voll Waſſer mit Alaun und weißem Weinſtein über das Feuer, und ſobald es kocht, bringen ſie die Wolle oder das Zeug ans dem Kleywaſſer in dieſes Alaunwaſſer, laſſen es zwey Stunden lang darinnen kochen, rühren es öfters um, nehmen es endlich heraus und laſſen das Waſſer ablaufen. Will der Färber noch mehreren Fleiß anwenden, ſo ſteckt er die Wolle oder das Zeug in einen Sack und läßt es darinnen einige Tage an einem kühlen Orte liegen, damit das Salz, die Waare deſto beſſer durchbeiße.

Die Seide wird etwas anders und folgendergeſtalt alaunet. Man löſet römiſchen Alaun in heiſſem Waſſer auf, und gießet die Auflöſung in ſo viele Eymer kaltes Waſſer, als viele Pfunde Alaun man ſolviret hat, vergißt aber nicht bei dem Eingießen fleißig umzurühren, damit der Alaun im Waſſer nicht an Cryſtallen anſchieße. Alsdann läſſet man die Stränge Seiden in dieſem Baade acht bis neun Stunden hängen, ringet ſie aus und ſpielet ſie in fließendem Waſſer ab. Man kann viele Stränge Seiden in einem ſolchen Bade alaunen, wenn es aber be-

beginnt ſchwach zu werden, ſchüttet man neue Alaun-auflößung dazu. Fängt es endlich an zu riechen, ſo iſt es unbrauchbar und wird ausgeſchüttet.

Anſpannfrohnden nennet man diejenigen Frohndienſte, welche mit dem Anſpann geleiſtet werden, ſiehe Frohndienſte.

Anſtandbrief, ſiehe eiſerner Brief.

Anſtechen, Anſtecken, Anzapfen, heißt ein Gefäs oder einen Pack Waaren eröfnen und deſſen Konſumtion oder Verkauf im Kleinen anfangen. Wann ein Wein- oder Bierfaß angeſtochen werden ſoll, ſo iſt es gut, wenn man deſſen Spund feſte zuſchlägt, damit bei Eröfnung des Zapfens nicht viel herauslaufen kann, bis der Hahn eingeſtecket wird. Sehr gut iſt es, wenn es bei dem Anſtechen ganz voll iſt, ſo kann, bei erſt zugeſchlagenem Spund, gar nichts herauslaufen; iſt es aber nicht ganz voll, ſo hat es insgemein oben einen Kuhn gezogen und darf alſo nicht aufgefüllet werden, denn ſonſten wird aller Wein trübe.

Anſtecken heißt in Bergwerken, wenn man im gevölligen Gebürge anfänget, mit Getrieb fortzugehen und zu befeſtigen, daß es nicht entfallen kann. Die Streck muß mit Getrieb angeſtecket, das iſt mit Pfälen verbauet werden.

Anſteckende Krankheiten bei Menſchen und Viehe erfordern eine vorzügliche Aufmerkſamkeit einer wachſamen Polizey; andere Anſtalten aber erfordern die ſogenannte epidemiſche Krankheiten; andere die peſtartige Kontagionen der Menſchen; und wieder andere die unter dem Viehe zuweilen herrſchende anſteckende Seuchen. Was die Obrigkeit bei beeden leztern Arten zu beobachten hat, ſuche man unter den Artickeln: Peſtanſtalten und Vieheſeuche; hier wollen wir uns nur auf die epidemiſche Krankheiten der Menſchen einſchränken.

Wann eine Krankheit anfängt epidemiſch zu werden, ſo wird die Regierung eines Staats von ſelbſt darauf verfallen, vor allen Dingen die nähere Veranlaſſung, Beſchaffenheit und Heilungsart derſelben durch ihren Sanitätsrath, oder das Kollegium medikum näher unterſuchen zu laſſen, und zu Vorkehrung der nöthigen Anſtalten ſein Gutachten abzuverlangen. In kleinen Ländern und Herrſchaften, wo öfters nur ein einziger und bisweilen gar kein ordentlicher Arzt vorhanden iſt, findet nun zwar dieſe Anſtalt nicht ſtatt, und glauben daher insgemein die Obrigkeiten, daß ſie in ſolchen Fällen gar keine Vorkehrungen treffen könnten und von dieſer Pflicht frey wären; allein es iſt doch möglich und um ſo nothwendiger, einen wohl erfahrnen Arzt aus der Nachbarſchaft herbeizurufen, ſich ſeines Gutachtens zu bedienen, und die einheimiſche Wundärzte und Apotheker durch ihn inſtruiren zu laſſen. Die auf den Dörfern wohnende Wundärzte müßen dem in dem Hauptorte wohnenden ordentlichen Arzt oder Phyſikus wenigſtens alle Wochen einmal von allem was vorfällt ihren genauen Bericht erſtatten und weitere Vorſchrift erwarten, und der Phyſikus kann ſich in vorkommenden beſondern Fällen, mit dem auswärtigen zur Aſſiſtenz erbetenen Arzt in Korreſpondenz ſetzen. Vor allen Dingen muß genau unterſucht werden, ob die Apotheke mit denen in der Epidemie vorzüglich nöthigen Arzneymitteln in hinlänglicher Menge und erforderlicher Güte verſehen ſeye, und falls ſich ein Mangel daran finden ſollte, für deren ſchleunige Anſchaffung, ſo wie auch dafür geſorget werden, daß die etwa vorhandene untaugliche Waaren ſogleich vertilget werden, damit ſich der Apotheker durch den Geiz nicht verleiten laſſen möge, ſolche wiederum unter die gute Arzneyen zu miſchen. Aber nicht nur die Apotheke, ſondern auch jeder Wundarzt auf dem Lande, muß

mit den erforderlichen Medikamenten ſogleich von Obrigkeits wegen in hinlänglicher Maas verſorget werden.

Die Abfaſſung einer genauen, richtigen und gemeinfaßlichen Anweiſung für Geſunde und Kranke, wie jene ſich vor der Anſteckung zu verwahren, und wie ſie die Kranke zu behandeln haben, iſt eine eben ſo unentbehrliche Anſtalt, und muß nicht nur an allen öffentlichen Orten angeſchlagen, ſondern auch bei allen Gottesdienſten von der Kanzel neuerdings abgeleſen und dadurch jedermann hinlänglich bekannt gemacht werden. Erfordern nachherige Bemerkungen eine Abänderung dieſer Vorſchrift, ſo wird ſolche auf gleiche Art bekannt gemacht.

Man weiß es aus Erfahrung, daß nicht nur der Arme aus Geldmangel der Hülfe des Arztes entbehren muß, ſondern daß auch die Hälfte der vermöglichern Leute, ſolche vorſäzlich verabſäumen, theils aus Vorurtheil und Hang zum Glauben an Prädeſtination, und theils aus Geiz; und gleichwohl ſind die meiſte epidemiſche Krankheiten, als z. B. Diſſenterien, Faulfieber u. d. g. von der Art, daß bei ihnen der Gebrauch gutgewählter Arzneymittel ſich vorzüglich würkſam bezeugt. Ich glaube daher, daß eine wachſame Obrigkeit ihre Vorſorge nicht zu weit treibe, noch ihre Gewalt mißbrauche, wann ſie in ſolchen Fällen die Hülfe des Arztes den Widerſpenſtigen aufdringe.

Man wird ſich vergeblich beſtreben, dem Anwachs einer epidemiſchen Krankheit Einhalt zu thun, ſo lange man nicht thätige Sorge dafür trägt, daß auch arme Leute mit Arzeneyen und anderen zu ihrer Verpflegung erforderlichen Nothwendigkeiten verſorget werden. Insbeſondere trägt die Unreinlichkeit und der gänzliche Mangel an allen Erforderniſſen zur Verpflegung der Kranken, welche in den Häuſern der

Armen herrſchen, unglaublich viel dazu bei, daß ihre eiſerne Natur dannoch der Krankheit unterliegen muß, und daß die Seuche eine ſo große Anzahl Menſchen auf das Krankenlager und zulezt auf die Todenbahre ſtrecket. Viele verſchmachten, weil ihnen niemand Speiſe und Trank reicht, und weil die meiſte Menſchen ſich ſcheuen, in ihre Häußer zu gehen; wo hingegen vor den Betten reicher und angeſehener Leute ſo viele, durch Beobachtung eines vermeintlichen Wohlſtandes, Krankheit und Tod holen. Viele Kranke erſtarren vor Kälte, weil ſie im Frühjahr und Herbſt, wo die epidemiſche Krankheiten ſich am meiſten einzufinden pflegen, kein Bette haben, um ſich gegen die Kälte zu ſchützen, und die Unſauberkeit, eine unvermeidliche Folge der bitterſten Armuth, iſt insgemein Schuld daran, daß beſonders von der Diſſenterie, wann ſie ſich in einer armſeligen Hütte eines einzigen Menſchen bemeiſtert hat, meiſtens alle Haußgenoſſen aufreibt. — Hätten unſere Landesväter und ihre Aſſiſtenten öftere Gelegenheit, ſolche Scenen mit anzuſehen, ihre Sorgfalt für gemeinnützige Anſtalten würde gewiß mehrere Elaſticität gewinnen. —

Alles an die Hand zu geben, was zu Minderung dieſes Elendes nöthig iſt, dazu iſt in einem Wörterbuch nicht Raum genug vorhanden. Die Hauptfrage bleibt doch immer: wo ſoll man das Geld hernehmen, um allen zu dieſen Anſtalten erforderlichen Aufwand zu beſtreiten? und dieſe Hauptfrage will ich in etwas beleuchten. Nach den Reichsgeſetzen ſind die Stände des deutſchen Reiches befugt, alle Koſten, welche zur Erhaltung der öffentlichen Ruhe, Sicherheit und gemeinen Landeswohlfahrt erforderlich ſind, durch den Weg der Kontribution von ihren Unterthanen zu erheben. Sollte es dann wider dieſe Reichsgeſetze und wider die natürliche Billigkeit anſtoßen,

wann

wann man in ſo dringenden Nothfällen die Koſten zu Vorkehrung der nöthigſten Anſtalten aus der Kontributions-oder Landſchaftskaſſe erheben wollte? Iſt es dem Staate, und jedem einzelnen Mitgliede deſſelben nicht gleich nachtheilig, wann der größte Theil ſeiner Bürger durch verheerende Seuchen, oder wann er durch die Schärfe des Schwerdtes aufgerieben zu werden befürchten muß? Oder es iſt der gemeinen Wohlfahrt nicht angemeſſener, wann ein Theil der Kontribution zu ſo gemeinnützigen Anſtalten verwendet wird, als wenn man ein unnützes Kreiskontingent damit bezahlt? Sind doch bereits wenige Länder in Deutſchland zu finden, in welchen nicht der Landphyſikus, wo nicht die ganze, doch wenigſtens einen Theil ſeiner Beſoldung aus der Kontributionskaſſe erhält! Kein Landesherr wird ſich durch die liebloſe Verweigerung eines milden Beitrags aus ſeinen Renthenmitteln zu einem ſo heilſamen Endzweck auszeichnen wollen; aber die ganze Laſt kann man ihnen mit Billichkeit nicht aufladen — Für ſolche unglückliche Länder, deren Einwohner ohnehin ſchon unter der Laſt unerſchwenglicher Abgaben ſeufzen, und gleichwohl nicht die mindeſte auf ihre Glückſeligkeit abzweckende Anſtalt dafür ſehen, ſind freylich ſolche Vorſchläge nicht. Solchen muß man anrathen, den Anfang mit Abſtellung der Mißbräuche zu machen, wodurch ihre Einkünfte verſchwendet werden, um ſich davon einen Fond auf die Zeit der Noth zu ſammlen. Man muß erſt das Alphabet lernen, ehe man zu leſen anfangen will. — Aber nach unſerer dermaligen Verfaſſung im deutſchen Reiche, könnte man nicht nur von ſehr mäßigen Abgaben alle Reichs-und Kreispräſtationen ſamt den Koſten, welche die wahre Landesdefenſion erfordert, beſtreiten, ſondern auch noch immer etwas beträchtliches zu gemeinnützigen Anſtalten übrig haben.

Steure dem Mißbrauch, iſt das ſicherſte Axiom in der Staatswirthſchaft, und dabei kann man die meiſtens unſelige Mühe, zu jeder guten Abſicht eine neue Quelle von Einkünften zu erdenken, welche bishero res nullius waren, größtentheils erſpahren. Man wird doch die Einrichtung, daß immer der eine entbehren muß, was der andere beſitzen ſoll, nimmermehr ändern, und die größte Weißheit des Staatsmannes wird immer darinnen beſtehen, das übel angewendete Geld zu einem beſſern Endzweck zu verwenden.

Hat man ſich nun auf ſolche Art in den Stand geſetzet, den Dürftigen zu helfen, ſo darf man zwar nicht alles auf gemeine Koſten verpflegen, ohne nur an eine Wiedererſtattung zu denken, man darf aber auch den Hülfsbedürftigen ſeine Hülfe nicht ſo lange verſagen, bis man erſt genau unterſucht hat, ob der Nothleidende auch hülfbedürftig iſt, ſonſten würde man meiſtentheils erſt Waſſer holen, wann das Haus ſchon abgebrannt iſt. Nach gehobenem Uebel aber wird eine ſolche Unterſuchung ſehr nützlich und nothwendig ſeyn, und man wird von den meiſten Geretteten, wenigſtens nach und nach, eine billige Wiedererſtattung der auf ſie gewendeten Koſten erhalten können.

Daß die Kleider und Betten der an einer anſteckenden Krankheit verſtorbenen Perſonen, wenigſtens auf geraume Zeit, dem Gebrauch anderer Perſonen entzogen werden müßen, iſt allgemein bekannt, aber auch faſt allgemein unbefolgt. Die traurigſten Beiſpiele von dem mannichfaltigen Unheil, welches durch den unvorſichtigen Handel der Juden und Trödler mit alten Kleidern verurſacht wird, liegen uns täglich vor Augen, und doch denkt man nicht daran, ſolchem Einhalt zu thun. Wahr iſt es, dieſem Uebel abzuhelfen, iſt keine ſo leichte Sache, aber doch könnte man den Handel mit verdächtigen Kleiderwaaren

durch

durch obrigkeitlichen Ernſt, wenigſtens eben ſo ſehr erſchweren, als den Handel mit geſtohlenen Sachen. Sollte es wohl ganz ohne Nutzen ſeyn, wann man das Einſchleppen aller alten Kleider und Bettwaaren über die Gränze völlig verbieten und den inländiſchen Handel mit ſolchen Waaren nur unter der Einſchränkung erlauben wollte, daß ſich der Käufer zu ſeiner Legitimation, allezeit eine Beſcheinigung von dem Verkäufer darüber ertheilen laſſen müßte, damit man, im Fall eines dadurch entſtehenden Schadens, den Verkäufer der durch ſeine erbliche Krankheit angeſteckten Kleiderwaaren eben ſo exemplariſch beſtrafen könnte, als denjenigen, welcher ſie aus Gewinnſucht wiſſentlich einkauft, wieder verhandelt und andere dadurch unglücklich macht?

Solchen edeldenkenden und wohlthätigen Perſonen, welche bei herrſchenden Epidemien vorzüglich vielen verlaſſenen Kranken beiſpringen, iſt die Obrigkeit eine öffentliche Belohnung ſchuldig; theils zur Aufmunterung anderer und theils zur Erhaltung ihrer eigenen Ehre.

Nothwendig iſt es, daß Leute, welche an epidemiſchen Krankheiten ſterben, bald möglichſt beerdiget werden. Sehr wäre es aber auch zu wünſchen, daß man den Gebrauch einführen möchte, ſolchen Perſonen, ehe der Sarg zugenagelt wird, noch einen tödlichen Stich beizubringen, und ſich dadurch zu verſichern, daß man, wie leider ſchon oft geſchahe, keinen noch lebenden und nur für tod gehaltenen Menſchen verſcharre. Der Gedanke iſt vielleicht ſehr auffallend. Aber ſollte er bei näherer Erwägung ganz alles Beifalls unwürdig ſeyn? Iſt es bedenklich, einem Menſchen, der nun in die Erde geſcharret wird, noch einen tödlichen Stich zu geben? Wäre es möglich, daß er noch das mindeſte Leben in ſich hätte, ſo ſcheinet es mir doch beſſer und menſchli-

cher zu ſeyn, wenn man es ihm alſo ohne alle Empfindung entziehet, als wann man es ihne im Grabe unter tauſend unbeſchreiblichen Qualen aushauchen läßt. Oder vielleicht verfällt ein anderer auf einen beſſern Vorſchlag, wodurch die nämliche Abſicht erreicht wird. — Daß man, um allen Mißbrauch zu verhüten, dieſe Operation durch einen obrigkeitlich dazu beſtellten Wundarzt, in Beiſeyn einiger Zeugen, verrichten laſſen müßte, und daß außer ſolchen Fällen, welche eine ſchleunige Beerdigung erfordern, lieber dieſe ſo lange aufgeſchoben werden muß, bis der Geruch des Leichnams ſeinen wahrhaften Tod beweißt, verſtehet ſich von ſelbſten. Aber dieſes letztere verdiente auch eine obrigkeitliche Verordnung, da es an ſo wenig Orten befolgt wird.

Anſteckkiehl (Bergmänniſch) iſt eine angebohrte Röhre, die man in den Kunſtzeugen (Waſſerkünſten) unter den Steckkiehl (eine Röhre im Pompwerk, auf welche das Ventil geſetzt wird) und in ſelbigen einſteckt, damit man im Gewältigen weiter in das Waſſer kommen kann.

Anſtoßen (Bergmänniſch) heißt das vor Ort geſetzte Holz in der Grube anzünden.

Anſtrecken, ſiehe Strecken.

Anſud, ſ. Färbereyanſud.

Antacaeus Boryſthenis. Kondeletii, ſ. Hauſenfiſch.

Antacaeus ſtellaris, ſiehe Stöhr.

Antackeln, Tackeln, heißt ein Schiff in ſegelfertigen Stand bringen.

Antagethes heißt ein jeder harziger Stein, welcher, wann er angeſtecket wird, brennt und einen lieblichen Myrrhengeruch von ſich giebt, als etwann der Bernſtein.

Antapocha, ſiehe Gegenſchein.

Antedatiren, ſiehe Antidatiren.

Anthal, ſiehe Antal.

Antheil iſt die Hälfte von einem Ungariſchen Weinfaß, welche 70 Kannen Leipziger Weinmaaß beträgt. Jedoch ſind die Antheile unterſchiedlich, indem einige nur 40 Kannen, die meiſten aber zwiſchen 60 und 70 Kannen halten.

Antheilzettel, ſiehe Actien.

Antichretiſches Pactum, ſiehe Anlehen.

Anticipiren heißt jemand Geld vorſchießen, oder eine Schuld vor der Verfallzeit bezahlen. Bei eigenen auf ſich ſelbſt geſtellten und nicht indoſſirten Wechſeln hat die Anticipation keine Bedenklichkeit; bei traſſirten Wechſeln aber iſt ſie um ſo viel gefährlicher, weil derjenige, welcher einen auf ſich gezogenen Wechſelbrief vor der Verfallzeit bezahlt, ſolches auf ſeine Gefahr thun muß, und wann der Traſſant inzwiſchen falliret, weder gegen den Empfänger des Geldes, noch gegen die Indoſſanten einen Regreß ſuchen kann.

Antidatiren oder **Antedatiren** heißt einen Wechſelbrief oder eine andere Urkunde mit einem ältern Datum, als dem Tage der würklichen Ausfertigung bezeichnen. Dieſes iſt um der gefährlichen Folgen willen, welche daraus entſtehen können, in den meiſten Wechſelordnungen verbothen und an ſich ſchon unlaubt.

Antigallicaniſche Geſellſchaft, engl. **Antigallican-ſociety**, iſt eine 1749. zu London entſtandene patriotiſche Geſellſchaft, welche ſich beeifert, durch Aufgaben, Prämien und andere dienliche Mittel das Volk zu Errichtung und Verbeſſerung inländiſcher Manufakturen aufzumuntern.

Antigorium, alſo nennet man den Azur oder groben Schmelz, deſſen ſich die Franzer, oder Irrdengeſchirrmacher bedienen, ihre Gefäße damit zu mahlen.

Antilliſche Handlung, oder die Handlung mit den Antilliſchen Inſeln in Amerika, iſt von der größten Erheb-

Erheblichkeit, und man darf wohl ſagen, daß mit ihr die Handlung der ganzen Welt verbunden ſeye. Dieſe Inſeln ſind in Anſehung ihrer Bedürfniſſe in einer vollkommenen Abhängigkeit von der alten Welt; der geringſte Aufenthalt der Lebensmittel bringt die Koloniſten zur Verzweiflung, und die Herren der Kolonien hüten ſich ſehr, ihnen die Selbſterzeugung der nöthigen Lebensmittel zu empfehlen, weil ſie dadurch ihre Abhängigkeit vermindern würden.

Vor dem Anfang des dermaligen Amerikaniſchen Krieges war die Antilliſche Handlung unter folgenden Nationen getheilt, wovon die Dänen etwa 7, die Spanier 10, die Holländer 24, die Engländer 66 und die Franzoſen 100 Millionen Pfund jährlich gezogen haben. Wie es nach Endigung dieſes Krieges damit ausſehen wird, mag die Zeit lehren. Die Beſitzungen der Engländer, und vornämlich der Holländer, ſind nach Proportion ihrer Größe und natürlichen Beſchaffenheit, die blühendſten; die Franzöſiſche und Spaniſche aber lange nicht, was ſie ſeyn könnten. Was die Franzöſiſche Kolonien in einer nachtheiligen Mittelmäßigkeit erhält, ſind die Auflagen, und beſonders das Kopfgeld auf die Schwarzen. Die Spaniſche Regierung hingegen ſiehet die fleißige, unternehmende und Reichthümer ſammlende Koloniſten für gefährliche Leute an; läßt ſeine Kolonien unter der Tyranney ausſchließender Privilegien ſeufzen, beſchweret ihre Produkte mit übertriebenen Abgaben und unterſtützt die Neuanbauende nicht.

Die nach den Antillen beſtimmte Schiffe fahren vom September bis zum Februar aus Europa ab, theils um die im Julius, Auguſt und September auf dortigem Meere herrſchende Stürme zu vermeiden, und theils damit dieſe Schiffe juſt zur Zeit der Zuckererndte auf den Inſeln ankommen. Sonſten war der

der Taback das hauptſächlichſte Produkt derſelben, nunmehro aber ſind es Zucker und Kaffee, beſonders auf Martinique. Die andern Waaren, welche man daſelbſt erzeuget, ſind Indig, Cacao, Rocou, Caſſia oder Canifica, Baumwolle, Ingwer, Zimmet, Piment, eingemachte Ananas und einige medicinaliſche Gummi. Man zieht auch daher Leder, Schildkrötenſchaalen, und endlich Holz zur Färberey und zu eingelegter Arbeit, als: Roſenholz, Indianiſches Holz, Braſilienholz, Broſillet, Fuſtock und grünes Ebenholz. In neuern Zeiten iſt der Kaffee, zu großem Vortheil, hinzu gekommen. Dahingegen wird dahingeführet, eingeſalzenes Rindfleiſch, Speck, Mehl, Wein, Brandwein, Stockfiſche, Heringe, Baumöl, Käſe, Butter, Seife, Eiſen, Leinwand, Keſſel, ſamt einer Menge kleiner Eiſenwaaren, Barchent, Basnis, Padonen, wollene Bänder, Gallonen, Schreibfedern, Garn, Roſenkränze, Fingerhüthe, allerley Zinn- und Kuchengeſchirr, Schuhe, Nadeln, Papier, Spielkarten, Schieß- und anderes Gewehr, Pulver und Bley, Sättel und anderes Reitzeug, allerley Hausgeräthe, Schloſſerarbeiten, Spiegel, wollene und ſeidene Zeuge und Tücher, gemachte Kleider, Strümpfe, Hüthe u. d. g. und endlich auch Afrikaniſche Negerſklaven.

Antilope, Biſamthier, ſiehe Biſam.

Antimonium, ſiehe Spiesglaß.

Antimonialiſches Glaß, lat. *Vitrum antimonii*, dieſes muß einen rothen, bisweilen hell und auch dunkel durchſichtigen Schein, wie ein Glas haben, wird meiſtentheils in Engell- und Holland, wie auch in Salzburg gemacht, wie wohl es allenthalben kann verfertiget werden, allein es trägt die Koſten nicht aus.

Antipathes ſind eine Art ſchwarzer Korallen, ſo aber nicht viel gefunden werden.

Anti-

Antiquitätenhandel wird getrieben mit allerhand alten Gemählden, Statuen, Münzen, geſchnittenen Steinen und andern ſowohl griechiſchen als römiſchen Kunſtſtücken, oder den ſogenannten Antiken. In Holland, England, Frankreich und Italien iſt er gangbarer als in Deutſchland. Es gehöret ein vortreflicher Kenner dazu, wenn er nicht will betrogen werden. Die Italiener wiſſen alte Münzen ſo genau nachzumachen, daß ſie oft faſt die beſten Kenner nicht unterſcheiden können. Zudem ſind Antiquitäten ſolche Waaren, deren Werth in der Hochachtung des Liebhabers, Käufers und Verkäufers beſteht, die beide ſo beſchaffen ſeyn müßen, daß der erſtere Geld zum Kaufen muß übrig haben, und der andere muß es, wenn er nicht genug davor bekommt, entbehren können. Dergleichen Handelsleute, wozu ſich die Gelehrten am beſten ſchicken, müßen an groſſen Höfen, und bei vornehmen Herren, als für welche dieſer Handel einzig gehöret, gute Bekanntſchaft haben, und wer einmal darinn ſteht, hat den vortheilhafteſten Handel von der Welt. Von den berühmteſten Kabinettern muß er genaue Nachricht haben, und auf ſeinen Vortheil abſonderlich bedacht ſeyn, wenn dergleichen in Holland und England verauktioniret werden. Mit Juden iſt dieſer Handel am gefährlichſten; am beſten aber ſind ſie dabei als Mäckler zu gebrauchen.

Antivi,, ſiehe Endivien.

Antole, ſiehe Anate.

Antophylli, ſiehe Mutternägelchen.

Antragen heißt bei dem Bergwerk ſoviel, als verfertigte Zimmerung haben.

Antreibholz heißt auf Bergwerken dasjenige, ſo zuerſt auf den Treibheerd geſetzt und angezündet wird, bis das Werk beginnt in Fluß zu kommen.

Antrittreiſer, Fußreiſer, Krockeln, werden bei dem Vogelheerde die Auffallbäume, oder diejenige dürre Bäume genennet, welche man um den Heerd zu ſetzen pflegt, damit die Vögel daſelbſt niederfliegen und anſitzen können.

Antvogel, ſiehe Ente.

Antwerpen, Antorf, ſpaniſch **Euveres, Amberes** und **Anveres**, franz. *Anvers*, ital. *Anverſa*, lat. *Antvverpia*. Dieſe niederländiſche Handelsſtadt hält, ſo wie ganz Braband und Flandern, Buch und Rechnung, theils in Pfunden Flämmiſch, zu 12 Grooten oder Pfennigen Flämmiſch, theils aber und am meiſten, in Gulden zu 20 Stüver, zu 16 Pfennig Brabantiſch; das Pfund Flämmiſch wird überhaupt zu $2\frac{1}{2}$ Reichsthaler, 6 fl. 20 Schillingen Flämmiſch, oder 1920 Pfennige Brabantiſch, und der Gulden zu $3\frac{1}{3}$ Schillingen Flämmiſch, 20 Stüver, 40 Pfennig Flämmiſch, 320 Pfennig Brabantiſch, oder 960 Myten gerechnet. Ein Reichsthaler oder Pattakon hat $2\frac{2}{5}$ Gulden, 8 Schillinge Flämmiſch, 48 Stüver, 96 Pfennige Flämmiſch, 768 Pfennige Brabantiſch, oder 2304 Myten. 1 Schilling Flämmiſch hat 6 Stüver, 12 Pfennig Flämmiſch, 96 Pf. Brabantiſch oder 288 Myten. 1 Stüver hat 2 Pfennige Flämmiſch, 16 Pfennige Brabantiſch oder 48 Myten. 1 Groot oder Pfennig Flämmiſch hat 8 Pfennige Brabantiſch oder 24 Myten. 1 Pfennig Brabantiſch hat 3 Myten.

Die Valuta des berechneten Geldes iſt entweder Permiß, das iſt Wechſelgeld, oder Courrantgeld. Jenes wird $16\frac{2}{3}$ Procent beſſer als dieſes gerechnet, oder 6 Stücke von jenem ſind 7 Stücke von dieſem.

Das Pari zwiſchen Hamburg und Antwerpen iſt $35\frac{1}{2}$ Stüver Brabantiſch Wechſelgeld gegen 2 Mark Ham-

Hamburger Banko, oder 100 Rthlr. Hamburger Banko ſind gleich $110\frac{7}{8}$ Rthlr. Brabantiſch Wechſel- oder $129\frac{3}{8}$ Rthlr. Currantgeld. Ein neuer Dukaton iſt 4 Mark Schillinge 8 Pfennige; eine Sonnenkrone 3 Mark 11 Schillinge 6 Pfennige; ein Permißſchilling 6 Schillinge 8 Pfennige; ein Stück von 5 Stüvern Currant 4 Schillinge 7 Pfennige; und ein Plaquet 3 Schillinge $1\frac{1}{2}$ Pfennig Hamburg. Currantgeld werth.

Gold, Silber und Geld wird bei Marken Troys gewogen. 1 Mark Troys hat 8 Unzen 160 Engels oder 5120 Aſen, und iſt mit dem Holl. Troysgewicht vermuthlich gleich ſchwer. 2 Mark davon ſind 1 Pfund Troys. 1 Unze hat 20 Engels, oder 640 Aſen. 1 Engel hat 32 Aſen. 19 Mark von dieſem Troysgewicht ſind gleich 20 Mark Köllniſch Gewicht. Beim Handelsgewicht wird 1 Schiffpfund zu 300 Pfund, 1 Centner zu 100 Pfund, 1 Charge zu Ballen, oder 400 Pfund; 1 Chariot oder Wage zu 165 Pfund; 1 Stein zu 8 Pfund; und 1 Pfund zu 2 Mark, 16 Unzen oder 32 Loth gerechnet. Dieſes Handelsgewicht iſt $5\frac{1}{2}$ *p. C.* leichter als vorbeſchriebenes Troysgewicht; und 76 Pfund in Hamburg wiegen 79 Pfund Handelsgewicht in Antwerpen, Brüſſel und den meiſten Städten in Brabant und Flandern, welches 4 *p. C.* ungefähr zum Unterſchied beträgt.

Die Maaße betreffend, ſo heißt ein Kornmaas Viertel, jedes zu 4 Mucken gerechnet. $37\frac{1}{2}$ Viertel gehen auf 1 Laſt, und 41 ſolcher Viertel ohngefähr, ſollen eine Laſt in Hamburg machen. Ein Ahm Wein hat 50 Stoopen. 1 Both hat 152 Stoopen. Eine Tonne Bier hat 54 Stoopen, 1 Stoop ſoll 7 Oeßel ungefähr Hamburger Maas betragen. Man miſſet mit zweyerley Ellen: Die große ſoll $307\frac{8}{10}$, die kleine aber $303\frac{4}{10}$ franz. Linien lang ſeyn; mithin

iſt

iſt der Unterſchied $1\frac{3}{8}$ *p. C.* Jene wird bei Seiden- dieſe aber bei Wollenwaaren gebraucht. Die große Antwerper Elle iſt $\frac{3}{8}$ *p. C.* ungefähr länger, und die kleine iſt 1 *p. C.* ungefähr kürzer, als die Brabanter Elle, womit man in Hamburg miſſet. Ferner 33 große Antwerper Ellen ſind 40 Hamburger Ellen, beträgt $21\frac{1}{4}$ *p. C.* und 36 kleine Antwerper Ellen ſind 43 Hamburger Ellen, thut $19\frac{4}{9}$ *p. C.* Der Antwerper Fuß iſt $126\frac{6}{10}$ franz. Linien lang, und folglich ſind 316 Fuß Hamburger gleich 317 Fuß Antwerper.

Man wechſelt von hier auf folgende Plätze, und giebt nach Amſterdam 103 Pfund Flämmiſch, oder Gulden Wechſelg. w. o. m. pr. 100 Pfund Flämmiſch, oder Gulden Banko a Viſta. Nach Kölln am Rhein 100 Thlr. Wechſelgeld pr. 136 Thlr. Species, w. o. m. Nach Frankfurt am Mayn 100 Thlr. Wechſelgeld pr. 136 Thlr. Wechſelgeld, w. o. m. auf die Meſſen und a Uſo. Nach Frankreich 56 Pf. Flämm. Wechſelgeld, w. o. m. pr. 1 Ecu von 60 Sous Tourn. a Viſta und a Uſo. Nach Hamburg 35 Stüv. Wechſelg. w. o. m. pr. 1 Thlr. von 2 Mark Banko a Viſta. Nach Liſſabon 48 pf. Flämmiſch Wechſelgeld, w. o. m. pr. 1 Cruſado von 400 Rees a Uſo. Nach London 56 Schillinge Flämmiſch Wechſelgeld, w. o. m. pr. 1 Pfund Sterling a Viſta und 2 Uſo. Nach Milano 1 Gulden Wechſelgeld pr. 56 Soldi Curr. w. o. m. a Uſo. Nach Nürnberg 100 Tlr. Wechſelgeld pr. 127 Thlr. Curr. w. o, m. a Viſta. Nach Rotterdam 100 Gulden Wechſelgeld pr. 102 Gulden Curr. w. o. m. a Viſta. Nach Ryſſel 100 Pfund Flämmiſch Wechſelgeld pr. 172 Pfund Flämmiſch, w. o. m. a Viſta. Nach Spanien 102 Pfennige Flämmiſch Wechſelgeld, w. o. m. pr. 1 Duc. vor 375 Marav. de Plata, a Uſo.

Nach Venedig 92 Pfennig Wechſelgeld, w. o. m. pr. 1 Duc. di Banko a Uſo.

Der Uſo wird hier in eben dem Verſtande und Gebrauch, wie zu Amſterdam, genommen.

Die Reſpektage anlangend, ſo ſollen alle zu Antwerpen zu bezahlen lautende Wechſelbriefe, bei ermanglender Bezahlung, am ſechſten Tage nach dem Verfalltage, Sonn- und Feſttage hierinn begriffen, proteſtiret werden; widrigenfalls ſollen die Inhaber der Briefe ihre Aktionen und Regreß wider die Sender oder Traßirer verliehren. Die auf Sicht geſtellte Briefe müßen innerhalb 24 Stunden bezahlet werden.

Anvertrautes Gut, ſiehe Commißionsgut.

Anverwandte der Kaufleute, ſie mögen gleich derſelben leibliche Söhne, und dieſe noch unter väterlicher Gewalt ſeyn oder nicht, desgleichen Schwiegerſöhne oder Töchtermänner, oder auch ihre Aeltern, Schwiegerältern und andere Befreunde müßen zu Traktirung der Handlungsgeſchäfte von ihrem Principalen richtige Vollmacht haben, und können denſelben, ohne ſpeciale von ihm erhaltene Vollmacht zu dem traktirten Geſchäfte, ordentlicher Weiſe zu nichts verbindlich machen. Inſonderheit aber ſind alle Acceptationen der Wechſelbriefe, welche von irgend einem der hier benannten Anverwandten geſchehen, ſo aber dazu von den Principalen keine ſchriftliche Vollmacht oder Inſtruktion erhalten, wider diejenigen, auf welche ſie gezogen ſind, null und nichtig, und die Principalen zu keiner Zahlung verbunden. Jedoch kann ein ſolcher Acceptant wohl angehalten werden, die Zahlung für ſich und aus ſeinen eignen Mitteln zu leiſten.

Anwachſen der Pferde, ſiehe angewachſenes Pferd.

Anwand heißt bei dem Acker dasjenige Ackerbeet, welches oben oder unten am Ende der Furchen quer herüber

über gezogen wird, weil man mit dem Pflug darauf einwendet.

Anwäghölzer ſind in Bergwerken die ſtarken Hölzer über den Löchern in der Radſtube, über dem Schrot, darauf die Zapfenklötzer liegen. Sie werden auch Angewäge genannt.

Anwände, Seitenwände, franz. *Plates-bandes*, heiſſen bei dem Tulliſchen Ackerbau die große Zwiſchenräume zwiſchen den Beeten, ſiehe Tulliſcher Ackerbau.

Anweiſung, ſiehe Aßignation.

Anwelldruhe heißt in Bergwerken das Stück Holz, worauf die Radwelle auſſen in der Radſtube beruhet.

Anwellſtock iſt das Stück Holz, worauf die Welle inwendig mit ihren Zapfen ruhet. Es wird bei Pochwerken ein Angewäge genannt, ſiehe Zapfenholz.

Anwerfſchloß heißt an einigen Orten ein Vorhäng- oder Vorlegſchloß.

Anwuchs, ſiehe Anflug.

Anwurf wird bei den Tuch- oder Zeugmachern die Anſchrott, (wovon dieſer Artickel nachzuſehen iſt) bei den Raſchmachern der Aufzug oder die Anſchüre, und bei den Maurern der Bewurf eines Gebäudes, wovon ein beſonderer Artickel handelt, genennet, bei den Schloſſern aber bedeutet es eine Kette mit einem dazu gehörigen Kloben, welche man in eine Thür einſchrauben, und ſolche vermittelſt dieſes Anwurfs mit einem Vorhängſchloß verſchließen kann.

Anzalos eine Art Glaskorallen, deren ſich die Einwohner von Angola ſtatt des Geldes bedienen.

Anzapfen, ſiehe Anſtechen.

Anzetteln, ſiehe Aufziehen.

Anzi ein kaufmänniſches Wort, ſo öfters ſtatt *P. S.* oder Nachſchrift gebrauchet wird, wenn nach Schließung des Briefes noch etwas mit anzumerken iſt.

Anzucht am Treibheerd iſt das unter demſelben auf allen Seiten mit Ziegeln ausgemauerte Kreuz, etwa nach Gelegenheit des Diameters ein Heerd, drey Viertel Ellen hoch und eben ſo weit.

Anzuggeld, Burgergeld, Einzuggeld, Receptionsgeld iſt eine in Deutſchland ſehr bekannte Abgabe, welche insgemein in den Stådten von den neuaufgenommenen Bůrgern, und öfters auch von den Weibern derſelben, wenn ſie keine Bůrgerstöchter der nämlichen Stadt ſind, erhoben wird. Wann dieſe Abgabe, zu deren Einfůhrung unſere Våter gute Urſache hatten, welche aber auf unſere dermalige Verfaſſung nicht mehr paſſen, nicht drůckend iſt, ſo mag ſie, mit anderen Mißbråuchen, noch hingehen; iſt ſie aber betråchtlich, ſo verdient ſie ohne Zeitverluſt abgeſchaft zu werden, weil ſie die Bevölkerung der Stådte hindert, welche man doch in unſeren Tagen billich zu befördern ſucht. Dieſer Grundſatz iſt bereits ſo allgemein anerkannt, daß man nicht nöthig hat, ihn weiter auszufůhren. Es kommt nur darauf an, wie man es angreifen ſolle, dieſe Abgabe abzuſchaffen, weil derjenige, welchem ſie gehört, dadurch einen ſcheinbaren Verluſt an ſeinen Einkůnften beſorgt. Wann das Anzuggeld dem Landesherrn gehört, ſo iſt bald Rath zu ſchaffen. Man darf ihm nur die weit größere Vortheile berechnen, welche er, zwar nicht auf einmal, aber doch in jährlichen Pråſtationen von jedem neuen Bůrger erhålt, und die nachtheiligen Folgen jeder die Bevölkerung und die Aufnahme der Gewerbe und Handlung hindernden Auflage dagegen ſtellen, ſo wird er ſich gewiß zu deren Erlaſſung entſchließen. Alleine insgemein gehört dieſe Auflage den Municipalſtådten ganz oder doch zum Theil, und da iſt nicht ſo leicht Rath zu ſchaffen. Es treten zwar bei dieſen die nämliche Grůnde ein, wie bei dem Landesherrn, und es iſt

nicht ſchwer, den Bürgern begreiflich zu machen, daß jeder von ihnen dabey gewinnet, wann ſich die Kontribuenten zu den bürgerlichen Laſten mehren und dadurch die Beiträge jedes Mitgliedes nothwendig mindern; darum iſt aber dem Uebel doch nicht ſo leicht abzuhelfen: denn insgemein beziehen die Magiſtratsperſonen, welche nichts mehr beizutragen haben, dieſes Burgergeld, und dann iſt es auch bekannt genug, wie ſehr ſich die Zünfte in den Städten bemühen, es zu verhindern, damit die Anzahl ihrer Mitglieder nicht vermehret und ihnen dadurch die reichlichere Nahrung geſchmälert werden möge. Dieſes iſt ihnen alſo Grund genug, ſich der Abſchaffung einer Abgabe zu widerſetzen, welche die Aufnahme der Fremden erſchweret. Wann dahero gütliche Unterhandlungen nicht helfen, und die Umſtände nicht geſtatten durchzugreifen, ſo hat ein kluger Kameraliſt nichts mehr übrig, als zu der Ausführung ſeiner guten Abſicht einen ſolchen Zeitpunkt abzuwarten, wo der widerſpenſtige Magiſtrat den Landesherrn um ſeine Unterſtützung oder ſonſt um eine Gnade anflehet, welche man, wenn es andere Ruckſichten nicht widerrathen, ſodann unter der Kondition ertheilen kann, daß der Magiſtrat dagegen das Einzuggeld abſchaffen ſolle. Ueberhaupt wer es verſteht, allemal den rechten Zeitpunkt abzuwarten, der kann Dinge ausführen, welche wahrhaft unmöglich zu ſeyn ſchienen. In jedem Kammerkollegium ſollte man dahero ein beſonderes Notatenbuch halten, und darinnen alle Projekte verzeichnen, welche an und vor ſich zwar gut ſind, aber zu der Zeit, wo ſie entworfen wurden, nicht ausgeführet werden konnten.

Das Einzuggeld wird insbeſondere von den Juden und zwar in ſtrengerer Maas behauptet. So lange die Juden in einem Lande ſchädliche Einwohner ſind und bleiben müßen, mag dieſe Abgabe noch ſo

hingehen, ob man gleich andere und würkſamere Mittel hat, ihre zu große Vermehrung zu hindern.

Anzugsgeld wurde auch ſonſten dasjenige Geld genennet, welches an verſchiedenen Höfen den neuen Räthen und Officiren, bei dem Antritt ihrer Aemter, nach der Würde derſelben, gereichet wurde. Gemeiniglich ſind mit dem Antritt einer ſolchen Bedienung gleich im Anfang mancherley nothwendige Ausgaben verbunden. Ganz natürlich iſt es, daß ein Fürſt, der hierinnen durch ein proportionirtes Anzugsgeld ſeine Bedienten erleichtert, vielen häuslichen Unordnungen und Zerrüttungen, und vielen daraus entſtehenden Anläßen zu eigennützigen Maasnehmungen, welche alsdenn leicht zur Gewohnheit werden, vorbeugt, ſo wie es hingegen ein Zeichen des Verfalls des Hofes und Landes iſt, wenn man den Bedienten, bei dem Antritt ihrer Aemter, unter mancherley Titeln, Beſoldungsabzüge macht, und wohl gar die Aemter an die Meiſtbietende verkauft, der Kaufſchilling mag nun dem Regenten oder ſeinen Dienern zufließen. Auf der andern Seite aber iſt es auch nicht in Abrede zu ſtellen, daß man, wie heut zu Tage meiſtens der Fall iſt, einem Herrn, welcher ſich durch vielfältiges Suppliciren und mancherley Empfehlungen bewegen läßt, einem Manne Dienſt und Brod zu geben, der noch keine Verdienſte hat, vielleicht auch keine erwirbt, nicht wohl zumuthen kann, ihm noch beſondere Anzugsgelder bezahlen zu laſſen.

Aovara iſt die Frucht eines ſehr hohen und ſtachlichten Palmbaums in Afrika und Amerika, woraus das Palmöl gemacht wird.

A. P. bedeutet in den Büchern der Kaufleute *à proteſter*, zu proteſtiren, ſiehe Acceptationsbuch.

Apalto, ein italieniſches Wort, bedeutet einen Pachtkontrakt, und iſt durch die Kaufleute eingeführt, und end=

endlich auch in die Terminologie des Finanzweſens aufgenommen worden.

Apanage, lat. *Apanagium*, iſt dasjenige Deputat, welches der regierende Herr den nachgebohrnen Prinzen des Hauſes und ihren Familien zu ihrem ſtandesmäßigen Unterhalt abreichen muß.

In vorigen Zeiten pflegte man dieſen nachgebohrnen Prinzen einen Antheil Landes, mit Vorbehalt der Landeshoheit, ſtatt der Apanage anzuweißen; nachhero aber ſahe man die unangenehme Folgen davon ein, und verwandelte ſolche faſt durchgängig in baare Geldabgaben. Naturalien ſind ihnen nicht ſo nützlich als baares Geld, weil ſie ſich ſelten im Lande aufhalten, ſondern in Stiften oder in Militairdienſte auswärtiger größerer Höfe meiſtentheils begeben, um dadurch zu größeren Einkünften zu gelangen.

Der Betrag der Apanagen iſt insgemein in den fürſtl. und gräflichen Häußern ſchon durch Teſtamente und Familienverträge beſtimmt, im entgegengeſetzten Fall aber richtet man ſich, unter ſorgfältiger Ruckſicht auf die Einkünfte des Regenten und die Anzahl der nachgebohrnen Prinzen, nach dem Beiſpiel anderer gleichmächtiger Häußer.

Gemeiniglich werden die Apanagen für ſämtliche nachgebohrne Prinzen gleichheitlich beſtimmt. Da aber ſeit der Einführung des Rechts der Erſtgeburt ſchon ſo viele fürſtliche Häußer ausgeſtorben ſind, ſo ſollte man billich für einen von den nachgebohrnen Prinzen, der ſich zu vermählen Neigung hat, allzeit eine ſtärkere Apanage, als für die anderen beſtimmen; denn bis der Regent überzeugt iſt, daß er keine Hofnung zur Succeßion mehr habe, und ſich alſo ſelbſt entſchließt, einem ſeiner Herrn Brüder zu dieſem Ende die Apanage zu verſtärken, befinden ſich dieſe öfters auch ſchon in ſolchen Jahren und Geſundheitsum-

 ſtänden,

ſtänden, daß ſie das Ausſterben des fürſtlichen Haußes eben ſo wenig mehr verhindern können.

Sind hingegen ſo viele apanagirte Prinzen vorhanden, daß die Kammer ihre ſtandesmäßige Verpflegung nicht beſtreiten kann, ſo dürfen die Unterthanen zu einem Beitrag angehalten werden, wann ſie nicht ohnehin ſchon ſo beladen ſind, daß ſie außer dem Ferſengeld keine Abgabe mehr aufbringen können.

Der Kameraliſt hat vorzüglich dafür zu ſorgen, daß die einmal beſtimmte Apanagen auf Ziel und Zeit richtig und ohne Klage abgeführet werden mögen, weil ſie bei den Reichsgerichten den Favor der Alimenten haben, und folglich Exekutionsproceſſe zu beſorgen ſind, wann deswegen Klage erhoben wird.

Der Verfaſſer der Schrift: **an einen deutſchen Hofmarſchall ein deutſcher Bürger**, berechnet in dem Abſchnitt von Apanagen die Vortheile, welche davon abhängen, wann die Hofhaltungen der apanagirten Prinzen mit der Hofhaltung des Regenten vereiniget bleiben, und macht es dem Kameraliſten zur Pflicht, dieſes zu bewürken. Allein ich glaube, daß dieſes außer dem Würkungskreis der Kameraliſten liege, und rathe jedem, ſich ohne höchſten Nothfall in ſolche delikate Materien nicht einzulaſſen, worüber die große Herren ohnehin nur mit ihren Lieblingen und vorzüglichſten Vertrauten ſich zu berathen pflegen.

Die Vereinigung oder Trennung der verſchiedenen Hofhaltungen hängt lediglich von den Geſinnungen und wechſelſeitigen Neigungen oder Abneigungen der Herren unter ſich ab, und ſie werden ſich leichter zu jeder andern Sparſamkeit, als zu dieſer verſtehen, wann ſie nicht ohnehin ein wahres Vergnügen in ihrem wechſelſeitigen Umgang genießen.

Aparine, ſiehe Klebekraut.
Aparte-Buch, ſiehe Secretbuch.
Apel de Sina, ſiehe Pomeranzenbaum.
Apelerbaum, ſiehe Ahorn.
Apen, ſiehe Ambalame.
Apfel, lat. *Malum, Pomum*, franz *Pomme*, heißt überhaupt jede Frucht, bei der die Saamenkörner in einem knorpelartigen Gehäuſe liegen, das mit einem fleiſchigen Weſen umgeben iſt. Gemeiniglich findet ſich an demſelben oben ein Nabel oder der verdorrete Blumenkelch. Insbeſondere aber verſtehet man darunter diejenige bekannte Baumfrucht, welche wegen ihrer runden Figur im Gegenſatz von den Birnen alſo genannt wird.

Das Fleiſch iſt am Apfel etwas feſte und durchaus von gleichem etwas ſäuerlichen Geſchmack und gleicher Conſiſtenz; bei den Birnen hingegen finden ſich öfters und beſonders zunächſt um das Saamengehäuſe herum, viele kleine Steinchen darinnen, es iſt aber auch milder, ſüßer und ſaftreicher als das Fleiſch des Apfels.

Die Beſchreibung der faſt unzähligen Spielarten der Aepfel wäre hier viel zu weitläuftig. Ich will alſo nur einige Hauptgattungen, welche beſtändig ſind und nicht ausarten, kurz beſchreiben, und ſodann ein monatliches Verzeichniß der bekannteſten und beſten Sorten beifügen, wie ſie theils reif, theils geniesbar werden, und theils durch ſorgfältige Behandlung für den Nachtiſch brauchbar erhalten werden können.

Johannisapfel. Die Frucht von demjenigen Baum, welchen Bauhin *Malus pumila, quae potius frutex quam arbor* nennet, wird unter allen Aepfeln am erſten reif; der Baum unterſcheidet ſich an dem ganzen Wuchs von dem gemeinen Holzapfel-

baum und artet auch nie zu dieſem aus. Von ihm ſtammt die zahme Spielart her, welche Paradies-apfel heißt. Man weiß das wahre Vaterland dieſes Zwergapfels nicht, doch ſcheinet er aus den wärmern Südländern herzuſtammen, da ſeine Rinde und Zweige weit zärter ſind als am Holzapfelbaum. Er verträgt zwar unſer nördliches Klima bei einer leidentlicheren Winterkälte, doch kann er keinen ſtrengen Froſt und keine ſcharfe Winde aushalten.

Niemals erlangt er die Höhe eines beträchtlichen Baumes, ſondern bleibt in allen ſeinen Spielarten ein niedriges Geſträuche, welches aber doch ſehr fruchtbar iſt.

Für den Stammvater aller zahmen Aepfelſorten iſt der **wilde Holzapfelbaum** mit Recht zu halten, ſo unähnlich ihm auch ſeine Nachkommen ſind. Wenn man bedenkt, was Klima und Wartung für einen erſtaunenden Einfluß auf alle Gewächſe haben, ſo darf man ſich nicht wundern, daß es faſt unzählbare Spielarten von zahmen Aepfeln giebt, und daß faſt jede Provinz ihre eigenthümliche hat. — Der wilde Holzapfelbaum unterſcheidet ſich von den zahmen Apfelbäumen durch ſeine dichtere Rinde und ſein feſteres Holz. Die Natur pflanzt ihn ohne menſchliche Hülfe an viele Plätze, beſonders aber liebt er niedrige, feuchte, ſchattigte Wälder, und ein gutes fettes Erdreich. Seine Früchte ſind zwar roh nicht eßbar, allein dem ohngeachtet von gutem Nutzen; denn ſie dienen zu Bereitung eines ganz brauchbaren Eßigs (wovon unter dem Artickel Eßig mehr zu finden ſeyn wird) und zu einem guten Futter für die Schweine.

Der **Blutapfel** iſt von angenehmem Geſchmack, und hat das beſondere, daß ſein Fleiſch ganz blutroth iſt, obgleich die Schaale nur blasroth ausſiehet.

Der

Der **Borsdorferapfel** iſt wohl der vorzüglichſte von allen Aepfeln, theils wegen ſeiner langen Dauer, und theils wegen ſeines herrlichen Geſchmacks. Die Warzen, welche er allezeit auf der Schaale hat, unterſcheiden ihn hinlänglich von andern Aepfelſorten, welche ihm an Größe, Figur und Farbe ſehr nahe kommen. Er iſt in ganz Deutſchland ſo bekannt, daß eine weitere Beſchreibung überflüßig wäre.

Von dem **Callville** hat man viele Gattungen: rothe, weiſe, Sommer-Herbſt-und Wintercallvilles; alle kommen aber darinnen überein, daß ihre Geſtalt nicht kugelrund, ſondern eckigt iſt, und hervorragende Kanten hat.

Peppin. Dieſen Namen führt ebenfalls eine zahlreiche Familie, worunter die Goldpeppins die vorzüglichſte ſind. Sie ſind klein, um den Stiel und das Auge etwas platt, am Baum grün, werden aber auf dem Lager goldgelb und ſchmecken ſehr delikat.

Renette. Dieſe Gattung von Aepfeln, deren es ebenfalls viele Arten giebt, unterſcheidet ſich von anderen durch die rauhe, wie mit Roſt überzogene Oberfläche; der Geſchmack dieſes Apfels iſt angenehm.

Süßäpfel weichen von allen andern im Geſchmack ſehr ab, indem ſie faſt gar keine Säure, alle andere aber einen ſüßſäuerlichen Geſchmack haben. Ihre Schaale iſt dünn und ſpielet ſehr in das Gelbe, öfters aber iſt ſie ganz gelb.

Der **Feigenapfel** oder **Apfel ohne Blüthe** iſt nur eine Spielart, nicht hochſtämmig, ſondern gleichet dem Apfelſtrauch. Seine Blüthe hat gar keine Kronenblätter, und ſogar die weſentliche Befruchtungstheile, die Staubbeutel und Narben trift man zuweilen gar nicht an, und zuweilen ſind ſie

ſo

ſo verſtümmelt, daß man nicht weiß, zu welchen Fruchttheilen man ſie rechnen ſoll; daher kommt es auch, daß die unbefruchtete Aepfel meiſtens kernlos ſind, wann nicht Inſekten oder ein anderer Zufall zur Befruchtung einer oder der anderen vollkommenen Narbe beigetragen hat. Uebrigens ſind dieſe Aepfel ſo ziemlich ſchmackhaft.

Die Aepfel werden in folgender Ordnung reif und geniesbar.

Monat Junius.

Der engliſche Codling.

Julius.

1) Süße und ſaure Paradies- und Johannisäpfel. 2) Tarwäpfel. 3) *Codlings*. 4) *Paſſe pomme d'ete*. 5) Margarethäpfel.

Nr. 4. dauert auch noch in dem Monat Auguſt. Uebrigens iſt der Geſchmack dieſer Aepfel ſehr unbedeutend, und ihr ganzer Werth beſtehet in ihrer frühen Reife.

Auguſt.

1) Der rothe Apis. 2) *Couleur de Chair*. 3) Der frühe engliſche *Carolin*. 4) Andreasapfel. 5) *Couſinottes*. 6) Sommer-*Reinettes*. 7) Sommer-*Callvilles*. 8) Sommergülderlinge. 9) Sommer-*Pippings*. 10) Sommer-*Aagtjes*. 11) Citronen-äpfel. 12) *Rambours*.

Nr. 9 und 12. dauern auch noch im September; man darf aber die Sommeräpfel durchaus nicht am Baum völlig reif werden laſſen, ſondern muß ſie ein paar Tage vorhero abnehmen, ſonſten verliehren ſie gar ſchnell ihren Geſchmack und verderben bald.

September.

1) Erd- oder Himbeeräpfel. 2) Blumenſüße. 3) Herbſt-*Callvilles*. 4) Herrnäpfel. 5) Sommer-*Parmains*,

mains. 6) Sommerpreſentäpfel. 7) Gelbe Frühe-Renetten.

Nro. 5 und 7. dauern durch den Oktober.

Oktober.

1) *Draps d'or*. 2) Sommerſteiflinge. 3) Rothe Herrnäpfel. 4) Kayſeräpfel. 5) *Pigeannets*. 6) Hieſenäpfel. 7) Engliſche *Carolins*. 8) Roſenäpfel.

Nro. 1. dauert noch im November.

November.

1) *Peppings*. 2) *Belles fleurs*. 3) Engliſche Aagtäpfel. 4) *Pigeons*. 5) *Pommes de Jeruſalem*. 6) Gold-*Reinettes*. 7) Rothe Herbſt-*Callvilles*. 8) *Princeſſes nobles*.

Nro. 8. dauert im December. Nro. 4. bis in den April, und einige Arten von Nro. 1. bis in den Monat May. In dieſem Monat werden zwar alle Aepfel von den Bäumen genommen, einige aber erſt in den folgenden Monaten geniesbar.

December.

1) *Callvilles blanches d'hyver*. 2) *Courpendu gris*. 3) *Nelguin*. 4) *Wiker-Pipping*. 7) *Fenouillets*. 8) *Vrai Drap d'or*. 9) Borsdorfer.

Nro. 1 und 8. dauern durch den Januar. Nro. 3 durch den Februar. Nro. 8. durch den März und Nro. 9. durch den April. Will man den Borsdorfer etwas früher genießen, ſo darf man ihn nur nicht einpacken, ſondern an der freyen Luft liegen laſſen. Auch iſt zu bemerken, daß diejenige Borsdorfer, welche die meiſten Warzen haben, ſich am längſten halten.

Januar.

1) Graue Renetten. 2) Weiſe Renetten. 3) Gelbe Engliſche Renetten. 4) Franzöſiſche Renetten. 5) *Menskoops* ſüßer Apfel. 6) *Preſent royal*. 7) *Pome doux*. 8) *Haute bonté*. 9) Eißapfel.

Fe-

Februar.

1) Rother und weiſer *Court pendu.* 2) Doppelter rother Paradiesapfel. 3) Fenchel-oder Anisapfel. 4) Rother und weiſer Stettiner. 5) Gulderlinge. 6) *Rambour d'Hyver.* 7) *Gros Faros.* 8) *Petit Faros.* 9) *Capendu.* 10) *Aagthyes.* 11) *Apis.* 12) *Haute bonté.*

März.

1) *Bourgonjon.* 2) Doppelter Paradies. 3) Doppelter *Belle fleur.* 4) *Non pareil Ruſſet d'or, Ruſſet de Pile, Ruſſet de Wheeler, de Jean, Pippin pierreuſe,* und viele von denen in vorigen Monaten angezeigten.

April, May, Junius.

Was ſich bis in den May hält, davon läßt ſich durch Vorſicht und Fleiß auch ein großer Theil bis in den Junius aufbewahren, doch nimmt der Geſchmack immer mehr und mehr ab.

Ueberhaupt aber und um meine Leſer nicht mit Charlatanerien zu äffen, muß ich offenherzig bekennen, daß ich viele von dieſen Aepfelſorten nicht ſelbſt kenne, ſondern andern Schriftſtellern auf Treue und Glauben nachgeſchrieben habe, welche ſie vermuthlich auch nicht alle zuverläßig kennen, aber nicht aufrichtig genug ſind, es zu bekennen. Und dann theile ich meine wenige Erfahrungen in folgenden Anmerkungen mit.

a) Wir Deutſche haben unſere beſte Obſtſorten aus Frankreich erhalten, und daher haben die meiſte noch franzöſiſche Benennungen, und werden ſie auch noch lange behalten, da wir immer glauben, der franzöſiſche Name theile dem Produkte einen weſentlichen Vorzug mit.

b) Die franzöſiſche Namen aber ſind weder charakteriſtiſch noch zuverläßig genug, und was alſo

der

der eine Gärtner ſo nennet, das nennet der andere ganz anders.

c) Man darf dahero, wann man von Obſthändlern Bäume verſchreibt, niemal auf die in ihren gedruckten Verzeichniſſen befindliche prächtige Namen ſichere Rechnung machen. Man verſchreibe z. E. die nämliche Sorte von Paris, Straßburg, Leipzig, Würzburg, Schweinfurth u. d. g. Orten, und man wird beinahe eben ſo vielerley Sorten als Stücke erhalten.

d) Das Klima trägt zur Veränderung der Farbe, Größe und des Geſchmacks eines Apfels mehr bei als man glauben ſollte.

e) Es dauert zwar ein Apfel immer länger als der andere, aber das meiſte hängt doch von der Abnahme vom Baume, von der ſorgfältigen Behandlung und einem guten trockenen Keller ab, wovon unter dem Artickel: Aufbewahrung vegetabiliſcher Speiſen, ein mehreres zu finden iſt.

Der Apfel iſt faſt unter allen Obſtſorten der nützlichſte, weil er ſich nicht nur zu mancherley Speiſen friſch und gedörret anwenden, ſondern auch am längſten aufbewahren läßt. Er iſt von mannichfaltigem Nutzen in der Medicin, giebt vielerley und ſehr geſunde Speiſen, einen dem Weineßig ſehr nahe kommenden Eßig und einen guten Aepfelwein, wovon unter Cider und Eßig das mehrere zu finden iſt. Von den vielerley und größtentheils ſehr bekannten Speiſen, welche daraus bereitet werden, will ich nur folgende anführen.

Gefüllte Aepfel werden alſo bereitet: man ſchälet ſchöne und große Aepfel, bohret die Kernhäuſer heraus und füllet ſie mit einer aus zerriebener Semmel, Korinthen, geſtoſſenem Zimmet und etwas Zucker beſtehenden und mit Butter abgeſchwitzten Fülle, ſodann ein Butterteig etwas dünne ausgerollt, in große

vier=

viereckigte Stücke geſchnitten, in jedes ein gefüllter Apfel gewickelt, mit Eyern beſtrichen und in einer Tortenpfanne gebacken.

Zu einer **engliſchen Aepfeltorte** verfertigt man aus einem fein gebrannten Teig von feinem Mehl und Butter eine gewöhnliche Form, ſchälet Aepfel, ſchneidet ſie klein, thut ſie in eine Schüſſel mit ein wenig Wein, Zucker, Zimmet und geriebenen Citronenſchaalen. Dieſes wird zuſammen geſchüttelt und ein paar Stunden durchgebaißt, hierauf mit ein paar Scheiben Butter in die Form gethan, der Deckel darauf geſetzt und gebacken. Alsdann nimmt man etwas Mehl, Eyer, Zucker, Citronenſchaalen und ſüßen Ram, rühret ſolches durcheinander, ſchneidet die gebackene Torte auf, und gießt dieſe Creme hinein. Dieſe Torte muß warm gegeſſen werden. Ein ſehr geſunder und wohlſchmeckender Aepfeltrank wird auf folgende Art bereitet. Man nimmt 3 bis 4 geſchälte Borsdorfer oder Renettenäpfel, kocht ſie eine Stunde lang in zugemachtem Topf in einem Quart Waſſer, drückt ſie durch ein Tuch, thut ein Quentchen Muskatennüße, 2 Loth zerriebenes Brod, 4 Loth Rheinwein und ſo viel Zucker hinzu, als zum angenehmen Geſchmack nöthig iſt. Iſt aber dieſer Trank für einen Fieberpatienten beſtimmt, ſo muß man das Gewürz und den Rheinwein weglaſſen. Auch faulende Aepfel kann man noch dazu benutzen, um ein Waſſer daraus zu brennen, welches, innerlich gebraucht, ſtärkt, äußerlich aber gegen den kalten Brand, Blattern und böſe Geſchwüre ſehr dienlich ſeyn ſoll.

Apfelbaum, lat. *Malus*, franz. *Pommier*. Dieſes nützliche Gewächs hat man von jeher unter dem beſondern Namen und Geſchlecht *Malus* beſchrieben, und würklich finden ſich ſo viele Kennzeichen an ihm, daß man ihn von andern Geſchlechten leicht unterſcheiden kann.

kann. Da aber doch die meiſte Umſtände, welche ihn von ſeinen verwandten Pflanzen trennen, unbeſtändig ſind, ſo hat ihn Linne mit dem Birn- und Quittenbaum vereiniget und unter ein einziges Geſchlecht *Pyrus* gebracht.

Das Geſchlecht des Apfelbaums gehört in die Klaſſe, wo viele Staubfäden an dem Kelche feſt ſitzen, und der Stempel fünf Staubwege hat; (*Icoſandria pentaginia*) der einblätterigte Kelch iſt vertieft, bis zur Hälfte in fünf ausgebreitete Lappen zerſchnitten und fällt nicht ab. Auf ihm ſitzen fünf rundliche vertiefte große Blumenblätter und zwanzig pfriemenförmige Staubfäden feſt. Unter dem Kelch befindet ſich der Fruchtknoten, welcher fünf mit einfachen Narben verſehene Griffel trägt. Wann die Blume verwelkt iſt, ſo ſchwillt der Fruchtknoten zu einem rundlichen fleiſchigten Apfel an, in deſſen Mitte fünf knorpelartige Saamenfächer und eben ſo viele, zuweilen mehrere Saamenkörner ſtecken. —

Alle dieſe Charaktere ſind dem Apfel- Birn- und Quittenbaum gemein, der Unterſchied des erſtern von dem Birnbaum aber beſtehet in folgenden Stücken. Die Blumen des Apfelbaums ſind doldenförmig, und haben keinen gemeinſchaftlichen Stiel; die Blüthen des Birnbaums hingegen ſind ſtrausförmig (*corymboſi*) und ſitzen auf einem gemeinſchaftlichen Stiel. Von Farbe ſind erſtere röthlich, letztere aber ganz weis. Die Zweige des Apfelbaumes ſind kraus und nicht ſo gerade ſtehend als die Zweige des Birnbaums. Der Apfelbaum wächſt mehr mit einer rundlichen Aſtkrone als der Birnbaum, deſſen Wuchs mehrentheils pyramidenförmig iſt. Die Rinde des Apfelbaumes iſt glatt, das Holz ſehr feſt und dabei maſerich; die Knoſpen ſind rund und rauh, die Blätter auf der Oberfläche zartwollig, auf der Unterfläche weislich und uneben. Die Rinde des Birnbaums hingegen iſt gelbbräunlich, bekommt an den alten

Stämmen tiefe Riſſe; das Holz iſt zart und nicht ſo feſt und ſehr brauchbar zu Schnitzwerk; die Blätter ſind ſpitziger, dicker und auf der Oberfläche glänzend; die Knoſpen endlich ragen weiter hervor als am Apfelbaum.

Aus dem Saamen des wilden Holzapfelbaums, ſo wie auch von dem Johannisapfelſtrauch, ziehen die Gärtner die ſogenannte Wildlinge, welche zum Pfropfen und Einimpfen, ihrer Dauer wegen, am dienlichſten ſind. Auf den Johannisapfelſtrauch pfropft man Zwergobſt, und auf die Wildlinge vom Holzapfelbaume die hochſtämmiche Sorten.

Die beſte Zeit, hochſtämmiche Bäume zu ſetzen, iſt der Weinmonat, oder auch der Anfang des Novembers, wann der Boden trocken iſt; iſt er aber naß, ſo wartet man lieber bis in den Februar des künftigen Jahres. Der Abſtand, in welchen ſie zu ſetzen ſind, iſt 40 Schuhe ins Gevierdte, damit Sonne und Luft freyen Zugang und die Bäume Raum haben, ſich auszubreiten, da die Apfelbäume ſich weit mehr ausbreiten als die Birnbäume. Gut iſt es, wenn man in großen Obſtgärten, zwiſchen den jungen Bäumen, bis ſie erwachſen ſind, das Land bauet und beſäet. Sonſten wählt man zum ſetzen gerne gut treibende und vor 3 Jahren gepfropfte Stämme; für beſſer aber halte ich es, wenn man die Wildlinge einſetzt, und dann erſt, wann ſie bekommen ſind, gute Sorten darauf pfropft. Die Bäume gehen im fremden Erdreich gar zu gerne aus, und bis wieder andere an ihre Stelle kommen, gehet viele Zeit verlohren; hat aber der Wildling einmal den Boden angenommen, ſo kann man leicht wieder andere Zweige darauf pfropfen, wann die erſte Pfropfreiſer abſtehen. Man muß darauf ſehen, daß das Erdreich, in welches junge Bäume geſetzet werden ſollen, demjenigen wenigſtens an Güte gleich kommen möge, aus dem ſie genom-

genommen werden, ſonſt gedeihen ſie ſelten. Man ſchneidet, wann man ſie verſetzt, alle zerbrochene oder gedrückte Wurzeln, alle kleine Faſern und zugleich auch einige ſehr wuchernde Aeſte weg, den Hauptaſt aber ſucht man zu ſchonen. Die Grube zum Einſetzen muß zween Schuhe tief und die Breite den Wurzeln gemäß ſeyn. Iſt die Erde klar genug, ſo ſetzt man den Baum gerade in die Mitte der Grube, ſchüttet die Erde ſorgfältig auf die Wurzeln, tritt ſie feſt und begießt ſie hinlänglich, wann ſie trocken iſt, damit ſie ſich an die Wurzeln feſt ſetze. Den Pfahl, woran der Baum befeſtiget werden ſoll, bindet man vor dem Einſetzen an den Stamm, damit durch das ſpätere Einſtecken deſſelbigen die Wurzeln nicht beſchädiget werden mögen. Bei trockener Witterung wiederhohlt man zu Zeiten das Begießen, ſonſten wird die Erde mit friſch geſtochenem Raſen mit der grünen Seite unterwärts belegt, welches derſelben ſchon Feuchtigkeit mittheilt. Im folgenden Jahre gräbt man die Erde an den Wurzeln um, und nimmt den verfaulten Raſen, der bei dem Einſetzen darauf gelegt wurde, hinweg. — Werden zu Spalierbäuwen wilde Stämme genommen, ſo muß man ſie 16 bis 18 Schuhe voneinander ſetzen, ſind ſie aber auf Johannisreiſer gepfropft, ſo ſind 12 Schuhe genug. Werden ſie auf obige Art geſetzt, ſo müßen ſie bis auf 4 Augen des Pfropfreißes verſchnitten werden, und niemals älter als 2 Jahre nach dem Pfropfen geworden ſeyn. Wann die Bäume gut gewachſen ſind, ſo haben bis Michaelis alle 4 Augen Zweige getrieben, und alsdenn werden die vier obere Zweige bis auf 4 Augen abgeſchnitten, an denen untern aber läßt man 6 oder 8 Augen ſtehen. Uebrigens kommt es nur darauf an, die Zweige ſchön waagrecht zu ziehen.

Das Holz des Apfelbaums iſt eben ſo hart, wo nicht härter, als das eichene, läßt ſich ſchön glatt arbeiten und hübſch putzen. Die Müller brauchen es zu Kammrädern und Trillingsſtöcken, wann es ihnen an ſtarkem Schwarz- und Kreutzdorn gebricht.

Ein ſehr gefährlicher Feind des Apfelbaums iſt der Apfelſchäler, wovon ein beſonderer Artickel handelt.

Apfelbrecher, Apfelbrocker, ſiehe Obſtbrecher.

Apfelſalbe, ſiehe Pomade.

Apfelſchäler, Apfelbohrer iſt eine Gattung von Rüſſelkäfern, welche Hr. von Linne *Circulio pomorum* nennet, und ein ſehr gefährlicher Feind der Apfelbäume iſt. Ehe noch die Blüthen recht aufgeſchloſſen ſind, ſchlägt er ſchon ſeine Wohnung darinnen auf, und die Blumen nebſt dem Keim der künftigen Frucht müßen ihm zugleich zur Nahrung dienen. Hierdurch wird die Blüthe oft ganz zerſtört und der Baum für das Jahr unfruchtbar.

Die Made iſt von weislicher Farbe mit fleiſchfarbenen Streifen. Sie bewegt ſich ſtark hin und her, wenn man ſie in ihrer Ruhe ſtöhrt. Sie verwandelt ſich in kurzer Zeit in einen weisgrauen Rüſſelkäfer, der nicht größer als eine Laus iſt. Ueber die Deckſchilde lauft bei einigen eine doppelte Binde, deren eine weis mit rothen Härchen beſetzt und mit einem ſchwarzen Saume eingefaßt iſt. Die Bruſt iſt länglich, von ſchwarzer mit grau untermiſchter Farbe. Der Kopf, die Augen und Rüſſel ſind ſchwarz. Die Fühlhörner beſtehen aus 3 Gelenken, deren erſtes am längſten iſt und bis an die Augen reicht; das zweyte iſt kurz und herzförmig; das dritte wiederum lang, und auf dieſem ſitzt das Kölbchen. Die Füße ſind am Knie dicker als oben am Bauch, und über das ſind die vordere länger als die hintere. Der Bauch iſt ſchwarz und mit vielen grauen Haaren bedeckt.

Apfelſchimmel, ſiehe Pferd.
Apfelſine, ſiehe Citrone.
A=Pfennige werden verſchiedene alte Münzen genennet, welche ein A zum Gepräg haben. Die von der Stadt Stadtbergen geſchlagene führen ein mit einer Krone bedecktes gothiſches A, andere von dem Herzog Albert in Preußen ein lateiniſches *A*.
Aphaerema, ſiehe Grütze.
Aphis, ſiehe Blattlaus.
Aphrolitrum, } ſiehe Mauerſalpeter.
Aphronitrum, }
A piacere iſt italieniſch und heißt nach Belieben, oder in Wechſelbriefen, auf Sicht, (*a Viſta*) dahero werden in einigen Wechſelordnungen die Wechſel *a Viſta*, oder *a piacere* genennet. Es iſt alſo ein Wechſel *a piacere* von der Beſchaffenheit, daß ihn der Traſſate zu allen Zeiten, und wenn es dem Innhaber beliebt, bezahlen muß. Nürnberg. W. O. Cap. III. §. 5. „Worunter auch diejenige Wechſelbriefe, darinnen „keine Zeit beſtimmet, oder die *a piacere* geſtellet, „begriffen ſind.„ Breßlauer W.O. §. 14. „Wechſelbriefe aber unter acht Tagen Sicht, *a piacere*, „oder *a Viſta* genießen keine Reſpektage.„ *A piacere* zahle der Herr dieſen Wechſelbrief, iſt demnach ſo viel, als auf Verlangen deſſen Innhabers zahle der Herr. S. Sicht.
Apiaſtrum, ſiehe Meliſſe.
Apis,, ſiehe Biene.
Apites iſt ein aus Birnen gemachter Wein, ſiehe Cider.
Apium dulce, ſiehe Sellerі.
Apium Petroſelinum, ſiehe Peterſilie.
Aplets heißen bei den Franzoſen die Netze, womit die Heringe gefangen werden.
Apocha, ſiehe Handſchrift.
Apocynum, ſiehe Seidenpflanze.

Apomeli, ein aus Honig und Eßig gekochter Trank, welcher das Mittel zwiſchen Meth und Oximel ausmacht.

Apoſtas, ſo nennen die Portugieſen die von andern ſogenannte Aſſekuranzkontrakte, ſiehe Aſſekuranz.

Apotheken ſind ein würdiger Gegenſtand des vorzüglichſten Augenmerks einer wachſamen Polizey, weil von ihrer guten oder fehlerhaften Einrichtung und Verwaltung das Leben und die Geſundheit der Bürger gröſtentheils abhängt. Schon lange iſt dieſe Wahrheit anerkannt, und in den Reichsgeſetzen ſelbſt, beſonders in der peinlichen Halsgerichtsordnung, und in der Reichspolizeyordnung zu Frankfurt vom Jahr 1577. deswegen Vorſehung gethan worden; gleichwohl aber ſind die dadurch erzielte Abſichten gröſtentheils noch fromme Wünſche geblieben.

Die Pflichten der Obrigkeit in Anſehung der Apotheken beſtehen hauptſächlich in der Vorſicht, keinen Apotheker aufzunehmen, ohne ihn zuvor durch ein genaues Examen zu prüfen, ob er die zu ſeinem wichtigen Geſchäfte erforderliche Wiſſenſchaft beſitze. — Zu wünſchen wäre es, daß man auch auf ſeine Redlichkeit und Gewiſſenhaftigkeit Rückſicht nehmen und ſich davon überzeugen möchte, weil ohne dieſe Eigenſchaft ſeine beſte Kenntniſſe das Publikum nicht ſatisfaciren. Alsdann muß er verpflichtet werden, in der Zubereitung der Arzeneyen treu und fleißig zu Werk zu gehen, ſchwangern und ſonſt verdächtigen Perſonen keine Mißbräuchen unterworfene Arzeneyen zu reichen; Badern und Marktſchreyern keine zum innerlichen Gebrauch beſtimmte Arzeneyen zu verkaufen, ohne Bewilligung der Obrigkeit, wenigſtens ohne ein ſchriftliches Atteſtat eines bekannten rechtſchaffenen Mannes, kein Gift verabfolgen zu laſſen; wann er mit einem oder dem anderen in den Recepten der Aerzte vorgeſchriebenen Material nicht verſehen iſt,

iſt, eigenmächtig, und ohne Vorwiſſen des Arztes, kein anderes zu ſubſtituiren; nichts durch die mit dazu gehörigen Kenntniſſen noch nicht verſehene Jungen diſpenſiren zu laſſen; keine verlegene und untaugliche Waaren zu führen; ſeine Materialien nicht nach der Wohlfeile von Hauſirern, ſondern aus bekannter guter Hand einzukaufen; ſich bei allen ſeinen Geſchäften genau an das vorgeſchriebene Diſpenſatorium zu halten; kein unförmliches Recept von Leuten, die es nicht verſtehen, ja nicht einmal von Badern und Barbirern anzunehmen und zu diſpenſiren; die ihm vorgeſchriebene Taxe keineswegs zu überſchreiten; jedermann zu allen Zeiten und Stunden ſchleunig und willig zu bedienen; und endlich für ſeine eigene Perſon ſich alles Selbſtkurirens gänzlich enthalten. Jedoch wäre in Anſehung dieſes leztern Inſtruktionspunktes, ſo gewöhnlich und alt er auch iſt, eine billichmäßige Abänderung recht ſehr zu wünſchen, da tägliche Beiſpiele hinlänglich beſtätigen, daß viele Apotheker, durch ihre lange Erfahrung, ſich oft gründlichere Kenntniſſe ſammlen als mancher Arzt, der eben nicht den geringſten Ruf hat. Es könnten ihnen, zum Exempel, nach dem Beiſpiele der vortreflichen Münſteriſchen Medicinalordnung, zu Ausübung ihrer geprüften und erprobten Kenntniſſe, in Heilung ein und anderer Krankheiten, beſondere Erlaubnißſcheine ertheilet werden. Doch davon wird ſich unter dem Artickel: Medicinalgeſetze ein mehreres ſprechen laſſen. In der Baadendurlachiſchen ſehr ſchönen Apothekerordnug finden ſich noch folgende beſondere Inſtruktionspunkte, welche alle Aufmerkſamkeit verdienen.

1) Von den ausländiſchen Gewächſen und ſichern einfachen oder zuſammengeſetzten Präparaten muß der Apotheker die auserleſenſte entweder ſelbſt in den Meſſen einkaufen, oder durch redliche und verſtändige

Perſonen einkaufen laſſen, darf aber die ankommende Meßwaaren nicht eher eröfnen, bevor ſolche nicht von einem Arzt beſichtiget und ſelbigem die Meßpreißcurrante vorgezeigt worden ſind, um hiernach den beſondern Preiß zu reguliren.

2) In der ſogenannten *officina diſpenſatoria* müſſen die *Medicamenta draſtica* von denjenigen, welche mit ihnen nach dem Alphabetnamen, Conſiſtenz und Farbe einige Aehnlichkeit haben, ſorgfältig abgeſondert und beſonders verwahret werden, damit nicht bei überhäuften Geſchäften, aus Eilfertigkeit ein nachtheiliges Verſehen mit unterlaufen möge.

3) Zum Deſtilliren der Waſſer und Geiſter in der Blaſe ſollen die Apotheker ſtatt der kupfernen ganz zinnerne Hüte gebrauchen, weil man wegen der verborgenen Krümme und der langen engen Röhre, von der vollkommenen Verzinnung nicht allezeit ganz verſichert ſeyn kann, und dahero immer beſorgt ſeyn muß, daß die durchträufelnde Waſſer und Geiſter Kupfertheilchen an ſich ziehen.

4) Die große koſtbare *Compoſita*, als den Theriac und das *Electuarium diaſcordii* u. d. g. ſollen ſie nicht verfertigen, ohne zuvor alle dazu beſtimmte Ingredienzien einem dazu beſtellten Arzt vorgezeigt zu haben, in deſſen Gegenwart ſie auch die fernere Bereitung vornehmen ſollen. Und weil dieſe Arzeneymittel erſt mit der Zeit ihre Vollkommenheit erlangen, ſo ſoll der Arzt das Gefäs, worinnen ſie aufbehalten werden, verſiegeln, den Tag der Verfertigung, und das darinnen befindliche Quantum darauf ſchreiben, zu ſeiner Zeit wiederum entſiegeln, und dem Apotheker zum Gebrauch überlaſſen; und

5) Bei unvermuthetem Abgang einer Arzeney muß ein Apotheker dem andern unverweigerlich aushelfen, auch im Fall der Noth ihm ſeinen Geſellen auf eine kurze Zeit überlaſſen.

Weil

Weil aber die heilſamſte Verordnungen ohne Nuzen ſind, wann ſie nicht genau befolgt werden, ſo darf es die Obrigkeit bei der bloſen Inſtruktion und Verpflichtung des Apothekers nicht bewenden laſſen, ſondern ſie muß ſich von Zeit zu Zeit ſelbſten hinlänglich überzeugen und verſichern, daß er ſeiner Vorſchrift getreu nachkomme. Man hat dieſes durch die bekannte an den meiſten Orten gewöhnliche Apothekenviſitationen zu bewerkſtelligen geſucht. Mit welchen Erfolg? — lehret der Augenſchein.

Es ſcheinet ein nicht unerheblicher Fehler zu ſeyn, daß man insgemein den Phyſikus des Orts zum Viſitator erwählt. Stehet er mit dem Apotheker in gutem Vernehmen, ſo wird er ihn möglichſt ſchonen, im entgegengeſetzten Fall aber unbillich chikaniren; doch wann er auch der rechtſchaffenſte Mann iſt, ſo iſt gleichwohl ſeine Lage zu bedenklich, als daß man ihm nur zumuthen könnte, mit voller Strenge und Unpartheyligkeit zu Werk zu gehen. Läßt ſich der Arzt auch nicht durch die Kunſtgriffe des Apothekers blenden, noch durch ſeine Geſchenke und Höflichkeitsbezeugungen gewinnen, ſo weis er doch zu ſehr, auf wie mancherley Art ihm dieſer, durch Verläumdung, unrichtige Zubereitungen der verſchriebenen Arzeneyen und d. m. ſchaden kann, als daß er Muth genug haben könnte, ſeine Pflicht bei der Viſitation ganz und ohne allen Tadel zu erfüllen. Und auch die obrigkeitliche Perſonen des Orts ſind nur ſelten von allen Verbindungen mit dem Apotheker ſo ganz frey, daß man ihnen ein ſo wichtiges Geſchäfte ganz und ohne alle Beſorgniſſe übertragen könnte. Billich ſollten alſo die Viſitatoren jederzeit ganz fremde und niemal die nämliche Perſonen ſeyn.

Iſt die Apotheke mit den nöthigen Arzeneymitteln nicht in hinlänglicher Menge verſehen, ſo vergißt man insgemein, zu deren Beiſchaffung einen Ter-

min anzuſetzen, und nach deſſen Ablauf ſich durch eine zweyte Viſitation zu verſichern, daß dem Mangel abgeholfen worden ſeye.

Viele Materialien, als aufgegoſſene Eßige, deſtillirte Waſſer, Pflaſter, Saamen und insbeſondere die meiſte Kräuter, müſſen alle Jahre erneuert werden, wann ſchon die noch vorhandene Vorräthe noch nicht würklich verdorben ſind. Lächerlich iſt es daher, wann die Viſitation zu einer Zeit vorgenommen wird, da dieſe Erneuerung unmöglich bewürket werden kann.

Daß die untaugliche Arzeneymittel ſogleich und in Beiſeyn der Viſitatoren gänzlich vernichtet werden müſſen, gehört unter diejenige Vorſichtsregeln, welche jeder weiß, aber nicht jeder genau genug befolgt. Ein unſchickliches Verfahren hingegen iſt es, wenn man alle dieſe Materialien auf die Sträſſe heraus wirft, um das Publikum zu überzeugen, daß die Viſitatoren mit löblichem Rigeur zu Werke gehen. Ich habe vorhin geſagt, daß zu mancher Jahreszeit gar viele Materialien erneuert werden müſſen, und es iſt nöthig, daß dieſes in Beiſeyn der Viſitatoren geſchehe, wann die Viſitation zu der dazu dienlichen Jahrszeit vorgenommen wird. Wollte man aber alles auf die Straße heraus werfen, ſo würde man dadurch manchem rechtſchaffenen Apotheker das ſo nöthige Vertrauen des Volkes entziehen.

Die Apothekertaxen verdienen eine vorzügliche Aufmerkſamkeit. Sie ſind insgemein an ſich ſehr hoch und werden von den Apothekern gleich wohl noch überſetzt; beſonders wann nur eine einzige Apotheke im Ort iſt. Sehr gut wird es ſeyn, wenn man ſich von dem zur Viſitation verſchriebenen fremden Arzte jedesmalen ein Gutachten über dieſe Taxe ertheilen läßt, beſonders da auch die Apothekerswaaren öftern Preiſesveränderungen unterworfen ſind. Auch wäre

zu

zu wünſchen, daß man allenthalben für den armen Mann eine beſondere gemilderte Taxe hätte.

Ob der Apotheker ſeine Taxe überſchreite oder nicht, können zwar die Viſitatoren nicht erforſchen, die Orts Obrigkeiten aber können es um ſo leichter, wann ſie nur wollen. Sie dürfen z. B. nur bisweilen durch unbekannte Leute Arzeneyen ablangen und gegen Quittung bezahlen laſſen, und ſodann dieſe mit der Taxe vergleichen.

Nachdrückliche Strafverordnungen, und deren genaue Erfüllung mit unerbittlicher Strenge, ſind die unentbehrlichſte Stützen der Policey, und beſonders bei ſo wichtigen Gegenſtänden ſchlechterdings nothwendig; dannoch aber werden ſie nicht ganz hinreichen, alle Mißbräuche abzuſtellen. Sehr nachahmungswürdig iſt alſo das ganz neue Beiſpiel unſers großen Kaiſers, welcher in ſeiner Hauptſtadt die Errichtung mehrerer Apothecken allergnädigſt verſtattete, um durch die Konkurrenz mehrerer Apotheker ſelbige gleich andern Kaufleuten zu nöthigen, daß ſie das Publikum mit vorzüglich guten Waaren und billigen Preiſen bedienen müßen, wann ſie ihre Nahrung nicht ſelbſt ſchmälern wollen.

In ganz kleinen Orten läßt ſich zwar dieſe heilſame Anſtalt nicht mit gleich gutem Erfolg anwenden; es wird ſich entweder niemand zur Errichtung einer zweyten Apotheke verſtehen, oder es wird ſich von beeden Apothekern keiner bei einer mäßigen Taxe mehr nähren können; aber wenn man an ſolchen Orten die Apotheken auf herrſchaftliche Rechnung führen läßt, ſolche nicht zu einem einträglichen Revenüenfond mißbrauchen will, ſondern die redliche Abſicht hat, dem Publikum dadurch zu dienen; wenn man ferner den Apotheker mit Vorſicht wählt, hinlänglich beſoldet und ſeinen Fleiß und Treue durch auſſerordentliche Belohnungen von Zeit zu Zeit belebt, ſo kann man, wie

wie ſchon mehrere Beiſpiele beweiſen, die herrlichſte Folgen davon hoffen. Doch darf man auch von dieſer Anſtalt keine übermenſchliche Vollkommenheit erwarten.

Apothekergewicht oder **mediciniſches Gewicht**, heißt dasjenige Gewicht, wordurch die Quantität der Arzeneyen abgewogen und benennet wird. Solcher findet man in den Apotheken mancherley und werden ſie folgendermaßen bezeichnet. ℔ 1. ein Pfund hat 24 Loth oder 12 Unzen; ℔ ß. ein halb Pfund, hat 6 Unzen oder 12 Loth; ℥j. eine Unze hat 2 Loth; ℥ß. eine halbe Unze oder 1 Loth, hat 4 Drachmas oder Quentchen; ʒj. ein Drachma oder Quentchen, hat 3 Scrupel; ʒß. ein halb Quentchen, hält anderthalb Scrupel, ℈j. ein Scrupel hält 20 Gran; ℈ß. ein halber Scrupel macht 10 Gran; gr. 1. ein Gran, iſt iſt eines Gerſtenkorns ſchwer; P. Pugillus iſt ſo viel, als man mit 3 Fingern faſſen kann; M. Manipulus aber iſt eine kleine Handvoll; ß. oder ſs. heißt ſemis, das iſt: halb ſoviel, als das Gewicht, ſo dabey ſteht.

Apoymatli oder *Apoyomatli*, ein Kraut in Florida, wächſt am Ufer der Ströme, hat Blätter wie der Lauch, einen Stängel wie die Binſen, kleine Blümchen, und eine lange dünne knotige Wurzel, die einen Gewürzgeruch hat, und an der Sonne getrocknet, ſehr hart wird, daß man ſie drechſeln kann, wie dann die davon gemachte Korallenſchnüre hochgeachtet werden.

Appallaſchine, (ein Thee) ſiehe Paraquay.

Appaltatore heißt im Italieniſchen ein Pachter; zu Wien aber werden diejenige Beſtänder, welche herrſchaftliche Gefälle, als die Einkünfte von der Mauth, Taback und dergleichen gepachtet haben, Appaltatoren genennet.

Appalto, ſiehe *Apalto*.

Apparellen nennet man in der Baukunſt die gelind abſchüßigen, oder nach und nach ſich erhöhenden Wege zu einem Gebäude oder Walle, um Sachen darauf hin und her zu ſchaffen, welche auf Treppen oder Leitern nicht fortgebracht werden können.

Appareilleur heißt bei den Baretmachern der Arbeiter, welcher Strümpfe, Mützen und andere Baretkrämerarbeiten zurichtet.

Appareilleur oder *Marchand Appareilleur de ſoye*, heißt ein Seidenhändler, welcher die Seide zubereitet, daß ſie in den Zeugmanufakturen und Fabricken gebraucht werden kann. Man nennet ihn auch *Marchand Façonnier de ſoye*.

Apparenz, *Apparence*, das iſt der äußerliche Schein und das äußerliche Anſehen. In Handlungsbriefen wird vielmal geſetzt: Ich habe die *Colli*, (oder Waaren) der äußerlichen Apparenz nach, wohl erhalten, d. i. ich habe ihre innere Beſchaffenheit noch nicht unterſucht.

Appeau heißt bei den Franzoſen ein Stück Zinn, welches neu, dünn und in Blättern aus Holland kommt.

Appel, ſiehe Apfel.

Appellation, die Berufung auf ein höheres Gericht gegen den Spruch des Unterrichters findet zwar in Handels- und Wechſelſachen meiſtentheils, jedoch nicht durchgehends ſtatt, und enthält faſt in jedem Handelsplatze eine beſondere Wechſelordnung, ſowohl in Anſehung des gerichtlichen Verfahrens, als der Zeit, in welcher dieſes Rechtsmittel ergriffen werden muß, der Summe, welche im Streit befangen ſeyn muß, wann die Appellation ſtatt finden ſolle, und der Würkung, welche ſie hervorbringt, ganz eigene Verordnungen, welche man ſich wohl bekannt machen, oder in dergleichen Angelegenheiten allemal des Raths eines im Ort ſelbſten wohnenden Rechtsgelehrten ſich bedienen muß.

Von der Appellation in Rechnungsſachen iſt folgendes zu merken.

1) Wann auf die Rechnungsleiſtung einmal erkannt worden iſt, ſo findet keine Appellation dagegen ſtatt, und der Richter, von welchem appellirt werden will, kann mit der Exekution fürfahren, ohne ſich eines Attentats ſchuldig zu machen. *Nov.* 123 *cap.* 23.

2) Wann hingegen über einen Eſſentialpunkt in der Rechnung gerichtlich erkannt und von dieſer Erkenntniß appelliret wird, ſo muß dieſe Appellation, wann ſonſten nichts, z. E. da etwa die ſtrittige Summe nicht appellabel wäre u. d. g. im Wege ſtehet, allerdings angenommen werden.

3) Gegen eine abgehörte und juſtificirte Rechnung findet keine Appellation ſtatt, ſondern wann darinnen noch unberichtigte und erweisliche Fehler ſtecken, oder bei der Revißion und Abhör mit untergelaufen ſind, muß bei dem nämlichen Kollegium, welches die Abhöre beſorgte, oder auch gleich bei dem Herrn deſſelbigen um nochmalige Revißion, oder geſtallter Sachen nach, nur um die Verbeſſerung des untergelaufenen Fehlers das Anſuchen geſtellet werden. Was aber, im Fall dieſes Kollegium oder die Herrſchaft ſelbſten auf dieſe Bitte durchaus keine Ruckſicht nehmen wollte, weiter rechtlicher Ordnung nach zu beobachten iſt, liegt zu tief in dem Gebiete der Rechtsgelahrtheit, als daß es hier erörtert werden könnte. Und endlich

4) kann gegen den Beſcheid einer Abrechnungskommißion an den Kommittenten appelliret werden, jedoch fängt das *Fatale interponendae Appellationis* nicht eher zu laufen an, als bis der Kommiſſarius ſein Geſchäfte ganz beſchloſſen und das Kommißionsprotokoll mit allen darinnen enthaltenen Beſcheiden den Partheyen vorgelegt, und *in vim ſententiae* publicirt

licirt hat. Lange vom Rechnungsweſen, *Cap.* 12. §. 5.

Appelſine, ſiehe Citrone.

Appetit nennen die gemeinen Leute oder Häcker zu Paris die Pöcklinge oder geſalzene Heringe, wie auch gewiſſe kleine Rüben; desgleichen beleget man in den dortigen Küchen die kleinen zarten Kräuter, welche an die Salate, Brühen und Ragouts gethan werden als: Peterſilien, Körbelkraut, junge Zwiebeln ꝛc. ꝛc. mit dieſem Namen.

Appich, ſiehe Peterſil.

Applaniren, ſiehe Planiren.

Appoint oder *Apoint* iſt ein Bankowort, und bedeutet eine Summe, welche den Saldo einer Rechnung machet, oder den Inhalt eines gehörig ausgezogenen Artickels. Alſo ſagt man z. E. Ich habe einen *Appoint* oder Saldo von der und der Summe auf den und den Ort zu ziehen; ſiehe auch *a punto*.

Appoint bedeutet in Münzſachen ſoviel als *Paſſe*, der Zuſchuß, die Zulage, oder das, was man noch darauf legen muß, wenn eine Sorte eben ſoviel ausmachen ſoll, als eine andere, ſo ſchwerer und beſſer iſt.

Appreſt, *Appret*, *Appretur*, ſiehe Zurichtung.

Appreturmaſchine, ſiehe Zurichtung.

Apricoſe, ſiehe Abricoſe.

Apricoſenpflaume wird eine Spielart des Pflaumenbaums genennet, deſſen Frucht groß, rund, gelb von Farbe, trocken und wohlſchmeckend iſt, und ſich leicht von den Kernen ablöſen läßt.

April, lat. *Aprilis*, franz. *le mois Avril.* In dieſem Monat ſind in der Haus- und Landwirthſchaft folgende Geſchäfte zu beſorgen.

Verrichtungen, welche im Küchengarten geſchehen müſſen. Im Anfange dieſes Monats macht man erhabene Furchen für Melonen und Gurken,

alſo, daß man ſolche mit Glocken und Handgläßern bedecken könne. Dieſe Arbeit kann bis ans Ende des Monats fortgeſetzet werden, wenn man davon einen großen Vorrath verlanget; es ſind aber die ſpät gemachte nicht ſo vielen Miſtes als diejenige, welche früher zu Stande gebracht ſind, benöthigt. In der Mitte dieſes Monats muß man die Melonen verpflanzen. Bei Verfertigung dieſer Rechen muß der Miſt, wenn der Grund trocken iſt, nicht höher als die Oberfläche des Bodens liegen; auch muß die Erde wenigſtens anderthalb Fuß dick auf den Miſt geleget werden, damit die Melonenpflanzen tief genug einwurzeln können. Woſelbſt dieſes geſchehen iſt, da werden die Pflanzen, nachdem ſie wohl bewurzelt ſind, kein Waſſer erfordern, und kann man hiermit eine gute Erndte der ſchönſten Arten Melonen erhalten.

Man kann izt Majoran, Thymian, Sommerſaturey und andere Gewürzkräuter ſicher ausſäen; ſolche gerathen nicht, wenn ſie allzu frühe geſäet ſind, beſonders wenn der Frühling kalt und naß iſt.

Zu Anfang des Monats pflanzet man Phaſeolen in eine warme Gegend, und zwar bei trockenem Wetter, denn die Näſſe im Erdreich verderbet das Geſäme. Auch ſäet man Portulak auf warme Stellen, damit ſolcher vorhanden ſey, nachdem der auf dem Miſtbeete befindliche vergangen iſt.

Die Rettige, Möhrrüben, Paſtinacken, Zwiebeln, Lauch und dergleichen, welche man im Februar geſäet hat, müßen vom Unkraut fleißig gereiniget werden.

Bei feuchtem Wetter pflanzet man Sproſſen oder Abſchnittlinge von Salbei, Rosmarin, Raute, Saturey, Maſtixkraut, Lavendel, Stöchaskraut, Cypreſſenkraut und andere Specereygewächſe; denn es bewurzeln ſich ſolche zu dieſer Jahrszeit ſehr willig, beſon-

beſonders, wenn ſie Schatten gegen die Sonne genieſſen und gehörig begoſſen werden.

Man pflanzet Gartenbohnen zu einem ſpäten Vorrathe, und fährt fort, die Niederländiſche Admirals-Erbſe und andere große Arten der Erbſen auszuſäen, daß ſolche auf diejenigen, ſo in März geſäet worden, folgen können.

Man kann nunmehro Artiſchocken ablegen, und ſolche auf einen feuchten Boden pflanzen; iſt hingegen der Boden dürre, ſo werden dieſe nicht ſo gut gerathen, als diejenigen, welche im vorigen Monate gepflanzet worden. Man muß auch die Blumenkohlpflanzen, welche im Februar aufgegangen ſind, verpflanzen, um davon ſpäten Vorrath zu erlangene

Man fährt in jeder Woche fort, alle Arten junger Sallatkräuter, als Rettige, Rüben, Steckrüben, Senf u. d. g. auszuſäen, denn es werden ſolche zu dieſer Zeit gar bald zum Gebrauche gar zu groß werden. Man muß aber dabei beobachten, daß man ſelbige, ſo wie die Hitze der Jahrszeit zunimmt, immer in eine ſchattigtere Gegend ſäe, denn ſie wachſen im Sommer am beſten auf einem gegen Norden liegenden Lande.

Man ſäet etwas Kos-Schleßiſchen und andere Arten großer Lattiche, damit ſolche auf diejenigen, ſo im März geſäet worden, folgen können; es müßen dieſe aber ein feuchtes Erdreich haben, ſonſt werden ſie, wenn im Sommer viel trockene Witterung einfällt, keine gute Köpfe gewinnen.

Die jungen Selleripflanzen verpflanzet man in Beete von fetter Erde, ungefähr 3 Zoll voneinander, und begießet ſie gehörig, bis ſie eingewurzelt ſind, bei dieſer Verrichtung aber muß man nicht alle Pflanzen zuſammen aus dem Saamenbeet ziehen, ſondern ſie nur verdünnen, indem man von den größeſten einige

herausnimmt, und die kleinen Pflanzen zurückläßt, damit ſolche allda Stärke erlangen.

Man eget den Boden zwiſchen den Reihen mit Bohnen und Erbſen, wirft auch die Erde gegen deren Stiele auf, als welche dadurch geſtärket werden; es werden auch die Pflanzen nach der Reinigung des Bodens vom Unkraut deſto beſſer anwachſen.

Nach einem Regenſchauer wirft man die Erde gegen die Stiele der Kopf= und Blumenkohlpflanzen auf, es mögen ſolche entweder im Herbſte oder zeitigen Frühlinge gepflanzet ſeyn. Es iſt dieſes unumgänglich nöthig, damit man die Stiele gegen die Sonnenhitze und Winde bewahre, als wodurch ſie trocken und hart werden; bei dieſer Verrichtung muß man ſich aber hüten, daß man keine Erde in ihre Herzbollen werfe, weil ſie dadurch verderben.

Man ſuchet die Gehäuſe= und Wegeſchnecken zu vertilgen, welche zu dieſer Jahrszeit durch mäßige Regenſchauer hervorgelocket werden, bei welcher Gelegenheit man ſie leichter fangen kann; denn wenn man ihren Aufenthalt duldet, ſo werden ſie ſich gewaltig vermehren und vielen Gewächſen großen Nachtheil und Schaden zufügen. Am leichteſten und zuverläßigſten werden ſie vertilgt, wann man junge Enten in den Garten treibt, welche ſie begierig zuſammen ſuchen, freſſen und ſehr fett davon werden, die Gartenpflanzen aber im mindeſten nicht verderben. Nur kann man nicht allezeit ſo frühe junge Enten haben, und die Alten ſind ſchon zu ſchwer, und zertreten viele zarte Gewächſe. Doch kann man auch ihre Hülfe noch in dem Monat May brauchen.

Bei einfallenden kalten Nächten muß man die Fenſter über die frühzeitigen Gurken und Melonen fleiſſig bedecken, denn es fällt die junge angeſetzte Frucht ſehr leichtlich ab, wenn die Beete kalt geworden

worden ſind, oder ihnen die gehörigen Bedeckungen fehlen.

Man ſäet Steckrüben auf einen feuchten Fleck Erde, damit ſolche auf die im März ausgeſäeten folgen können; dieſe damals geſäete müſſen nun in gehörigem Abſtand verſetzet und das Unkraut zwiſchen ihnen vertilget werden.

Die Erdbeerbeete müßen fleißig gejätet werden. Wann die Witterung ſehr trocken iſt, ſo wird es auch nöthig ſeyn, ſie zu begießen, ſonſten werden ſie nur wenige Früchte hevorbringen. Da auch die Erdbeere um dieſe Zeit im Lande anfangen ihre Ranken zu treiben, ſo muß man alle ſogenannte Kukuke, das heißt, das taube Kraut, welches nur blühet und keine Frucht anſetzt, fleißig abreißen. Man ſoll auch, wie einige wollen, die großen Engliſchen Kapern ausreiſſen, man müßte denn ein beſonderer Liebhaber davon ſeyn; ſie ſind an ihren dicken, kurzen und rauhen Ranken, an ihrer breiten Blüthe, und den haarichten und faſt beiſſenden Blättern leicht zu erkennen; allein die Kukuke kann man nicht ſo leicht erkennen, und beſonders nicht, ehe ihre Ranken vollkommen ſind. Die meiſte davon ſind ausgeartete Erdbeeren, und alſo ſehen die Blätter der guten und der ſchlechten einander ziemlich ähnlich. Allein dieſe ausgeartete Stöcke machen durch ihre lange Ranken in der Folge unzählige andere, welche ſehr ſchön und folglich ſehr betrüglich ſind. Kenner derſelben werden bald inne, daß ſie rauher und dunkelgrüner ſind, als die guten; wann man ſich aber nicht fleißig angelegen ſeyn läßt, die mit ihrer Schönheit betrügende falſche Pflanzen auszureuten, ſo hat man in kurzer Zeit gar keine guten mehr. Bei ihnen trift das Sprichwort richtig ein: Sie gleißen ſchön von außen. Man muß viele Ranken von den Erdbeeren abzwicken, und auch einige von denen, welche die

ſchwachen Stöcke in allzugroßer Menge treiben, anbinden. Abzwicken aber heißt, die letzten Blüthen, und die letzten Kuppen an der Spitze einer jeden Ranke wegnehmen, um nur 3 oder 4 aufs höchſte von denjenigen daran zu laſſen, welche zu erſt an eben derſelben Ranke geblühet haben, und der Erde am nächſten ſind.

Die Beete mit Krauſemünze, Dragun, Peterſilie u. ſ. w. müßen itzt fleißig gejätet werden, denn wenn man zugiebt, daß das Unkraut zu dieſer Jahrszeit über die Pflanzen herwächſet, ſo wird ſolches dieſelben nur ſchwächlich aufwachſen laſſen, wo nicht gar verderben. Auch müßen ſie, wann die Witterung trocken iſt, begoſſen werden, wodurch ihr Wachsthum ſehr befördert wird. Man kann nunmehr die Abſchnittlinge von Krauſemünze, Dragun u. ſ. w. pflanzen und damit friſche Beete beſtellen, weil die alten oft, nachdem ſie 2 oder 3 Jahre lang ausgehalten haben, ins Abnehmen gerathen.

Einige von denen im vorigen Monate geſäeten Schleſiſchen Kos und andern großen Arten Lattichen verpflanzet man, und beobachtet dabey, daß man ſie begieße, bis ſie gut eingewurzelt ſind.

Die im vorigen Monate geſäeten Kopf- und Savoyerkohlpflanzen müßen nunmehro Raum genießen und auf Beete verſetzet werden, damit ſie Kräfte erlangen, ehe man ſie ferner an ihre gehörige Oerter umpflanzet; es müßen auch die Saamenbeete gejätet werden, ſonſt werden die Pflanzen darauf lang und ſchmal wachſen. Man muß itzt etwas Savoyer- und Kopfkohlſaamen zum ſpäten Vorrathe ſäen, daß ſolche auf die im vorigen Monate geſäeten folgen können.

Am Ende dieſes Monats muß man ſeine Artiſchocken beſehen, und davon alle junge Pflanzen abnehmen, ſo an ihnen hervorgekommen, ſeitdem die

letzten

letzten Ableger von den Strünken genommen ſind; denn wenn man ſolche allda wachſen läßt, ſo werden ſie denen Pflanzen, welche zur Frucht beſtimmt ſind, die Nahrung entziehen und verurſachen, daß ihre Frucht klein bleibt. Es können einige der beſten von dieſen Pflanzen geputzet und in eine junge Anpflanzung dahin, wo dergleichen fehlen, zur Ausbeſſerung verpflanzet werden; weil aber dieſe ſpäte Pflanzen im erſten Jahre ſparſam Frucht tragen, ſo werden ſie ſelten, ausgenommen wo ein großer Mangel daran iſt, gepflanzet.

Ungefähr um die Mitte dieſes Monats ſäet man noch etwas mehr Selleriſaamen aus, damit ſolcher auf den im vorigen Monat geſäeten folgen möge; er muß aber auf einen feuchten Fleck Landes geſäet und bey trockenem Wetter fleißig begoſſen werden, ſonſt gehet er nicht wohl auf.

Man muß auch etwas Azoriſchen Fenchelſaamen ſäen, damit ſolcher auf den zuvor geſäeten folge, denn wenn dieſer zum Gebrauch bequem iſt, ſo wird es nicht länger als 18 odee 20 Tag dauern, daß er zum Saamen aufſchießet, deswegen iſt das Daſeyn deſſelben Nachſatzes unumgänglich nöthig.

Hervorgebrachte Sachen des Küchengartens ſind: Sproſſen vom welſchen Kopf- und Savoyerkohl, welche itzt ſehr gut ſind, wenn ſolche abgebrochen werden, ehe ſie zum Saamen aufgeſchoſſen ſind, die jungen Schoſſen von Steckrüben und Hopfenſproſſen, alle Arten junger Sallatkräuter, Sauerampfer, *Acetoſa*; Spinat, *Spinachia*; Schweizer Mangold, *Beta*; Spargel, *Aſparagus*; junge Zwiebeln, *Cepa*; Lauch, *Porrum*; Peterſilie, *Petroſelinum*; Selleri; Schmyrnenkraut, *Smyrnium*; Körbel, *Chaerophyllum*; welſche Pimpinell, *Pimpinella*; Borretſch, *Borrago*; Kohl, *Braſſia*; Rettig, *Raphanus*; Rosmarin, *Rosmarinus*; Salbei, *Salvia*; Yſop, *Hyſſo-*

pus; Thimian, *Thymus*; Topfmajoran, *Origanum*; Winter-Saturei, *Satureja*; brauner Niederländiſcher Kopf-und Kos-Lattich, *Lactuca*; Endivien, *Civorium*; und etwas Paſtinak und Möhrrüben, wenn ſolche im Stande verwahret worden; denn wenn ſelbige in der Erde geblieben, ſo werden ſie izt ausgeſchlagen ſeyen, und alsdenn werden ihre Wurzeln ſtockig und zähe werden. Junge Möhrrüben, ſo im Herbſte geſäet worden, ſind nunmehr zeitig, auch die jungen Sproſſen von Salſeſi, welche einige dem Spargel noch vorziehen. Auf den Mieſtbeeten, Portulac, Gurken, Erbſen und Phaſeolen. Gegen das Ende des Monats hat man auch in warmen Gegenden Erbſen und etwas Kopflattig.

Verrichtungen, welche in Baum- und Obſtgärten geſchehen müßen.

Wenn die Witterung bisher ungünſtig geweſen, muß man zu Anfange dieſes Monats einige von den ſpäten Arten des Obſtes pfropfen; wenn ſich aber die gute Witterung frühzeitig eingeſtellet hat, ſo wird es zu dieſer Arbeit ſchon zu ſpät ſeyn.

Man ſiehet fleißig nach ſeinen jungen Obſtbäumen, und unterläßt nicht, ſie bei trockenem Wetter zu begießen. Wann man auch merket, daß deren Blätter ſich zu kraußen anfangen, ſo muß man ſie über und über ſachte begießen; es kann dieſes auch an alten Bäumen zu ihrem großen Vortheil geſchehen, wenn man deren Blätter zuſammen geſchrumpft findet; man muß ſolches aber nicht bei der größten Tageshitze verrichten, ſonſt wird die Sonne ihre Blätter verbrennen; auch nicht zu ſpät gegen Abend, beſonders wenn die Nächte kalt ſind. Wenn man merket, daß die Obſtbäume ſehr vom Ungeziefer geplagt werden, ſo muß man eine gute Menge Tabackſtiele in Waſſer weichen und damit die Bäume waſchen; wenn dieſes fleißig geſchiehet, ſo wird dadurch das

Ungeziefer vertilget und dannoch den Bäumen kein Nachtheil zugefüget werden; oder wenn die verſchrumpften Blätter abgepflücket und die Zweige mit etwas Tabackſtaub beſprenget ſind, ſo wird das Ungeziefer dadurch auch zerſtöhret, und können ſolche nach Verlauf ein oder zwey Tagen wieder abgewaſchen werden. Von den alten Bäumen müßen vor allen Dingen die Raupenneſter abgeleſen werden, und zwar des Morgens, wo die Raupen beyſammen ſitzen, indem ſie gegen Mittag, bei Sonnenſchein, auskriechen.

Die Stämme dererjenigen Obſtbäume, worauf im vorigen Sommer Augen gepropfet worden und wohl gerathen ſind, müßen nunmehr bis auf 3 und 4 Zoll über den Knoſpen beſchnitten werden, woferne ſolches nicht im vorigen Monathe ſchon geſchehen iſt, denn es werden jtzt die Knoſpen auszuſchlagen anfangen.

Gegen das Ende dieſes Monats muß man anfangen, ſeine Obſtbäume an den Wänden und Geländern zu beſichtigen und derſelben wohlſtehende Sproſſen aufziehen, auch alle unordentlich und überflüßig daran hervorgekommene Zweige abnehmen. Man kann nun auch ſeine Aprikoſen, da wo ſie häufig ſtehen, verdünnen; denn je eher dieſes geſchiehet, deſto beſſer werden die zurückgelaſſenen anwachſen.

Man halte die Länder bei ſeinen Obſtbäumen vom Unkraute und ſich ſehr ausbreitenden Gewächſen rein, denn dieſe entziehen den Bäumen ihre Nahrung. Wenn auch das Erdreich ſich gar zu hart verbinden will, ſo muß es mit der Miſtgabel locker gemacht werden, und wenn man hernach etwas dürres Laub auf den Boden legt, und ſolches bei ſehr trockener Witterung in jeder Woche zweymal begießt, ſo wird es den Bäumen ſehr nützlich ſeyn.

Zu dieſer Zeit ſoll man auch die Pferſichbäume und anderes Kernobſt zum drittenmal ſchneiden. Der zweyte Schnitt iſt in der Blüthe geſchehen, um die Reiſer wegzunehmen, welche nicht geblühet haben, wie man gehoft hatte. Bei dieſem Schnitt machet man ſich Rechnung, daß die Blüthen, welche Früchte anſetzen ſollen, dergleichen angeſetzt haben; gleichwohl hat man nur diejenigen für wahrhafte Pferſiche zu rechnen, welche recht ſtark angeſetzt haben und ziemlich groß ſind, weil derſelben noch immer viele abfallen, ob ſie gleich angeſetzt zu haben ſcheinen; es iſt alſo dienlich, alle Aeſte abzuſtutzen, die man der Frucht wegen lang gelaſſen hat, und welche nicht allein dieſelbe entweder gar nicht, oder nur ſehr wenig davon behalten, ſondern vielleicht auch ſchwach getrieben haben, daß ſie nämlich nur ſehr kleine Sproſſen treiben, oder wohl gar nur in das Laub wachſen. Man muß an den ſchwächſten von dieſen Aeſten nur ein Reis, oder aufs höchſte 2 laſſen, und überhaupt alle die Aeſte verſchneiden, welche nicht Kraft zu haben, oder von den ſchalen Winden verbrannt zu ſeyn ſcheinen; und endlich, nach dem natürlichen Zuſtande jedes Baumes, die ihm gehörige Laſt nach ſeinem mehrern oder wenigern Vermögen einrichten. Alſo muß man derſelben den friſchen Bäumen, und vornämlich denen, die von neuem getrieben haben, viel, und denen hingegen, die ſchwach ſind, wenig laſſen und allezeit darauf ſehen, einen ſchönen Baum zu machen, indem man ſich ſoviel als möglich bemühet, daß jeder tragbare Aſt an ſeiner Spitze eine Frucht habe. Dieſer dritte Schnitt muß geſchehen, ehe man ſie heftet, oder wenigſtens, indem man die Bäume an das Geländer heftet.

Gegen das Ende des Aprils muß man auch abzwicken, das heißt: die großen Sproßreiſer, welche

einige Pferſichbäume gegen den Hauptſchnitt des Jahres getrieben haben, bis auf 4 oder 5 Augen abbrechen, damit ſie 3 oder 4 mittelmäßige, die zum Theil tragbar ſind, ſtatt des einen, welches zu hoch und nur ins Holz ſchießen würde, treiben; vornämlich ſoll dieſes geſchehen bei den ſehr großen, welche an den Wipfeln der hochſtämmigen Bäume, wenn ſie ſchon hoch genug ſind, in die Höhe ſchießen. Es geſchiehet auch manchmal, aber ſelten, bei denen, welche unterwärts treiben, wenn man einen leeren Raum zu bekleiden hat, der bei ſehr dicken, entweder abgeſtorbenen oder alten Aeſten entſtanden iſt, die man in dem Winterſchnitte abgeſtutzt hat. Dieſe treiben oft gar nicht, oder werden voller Harz, ſowohl ſie ſelbſt als die neuen, die ſie im Frühlinge auslaſſen. Es iſt nicht dienlich, alle andere Obſtbäume zu beſchneiden, ausgenommen die Pfropfreißer, welche auf große Stämme geſetzt worden und allzuſtark zu treiben angefangen. Die Schößlinge dieſer Propfreißer würden allzugroß und allzu blättericht werden, wenn ſie dieſe Arbeit nicht aufhielte, und ſie viel gute Aeſte, ſtatt eines einzigen, der ganz unnütz bleiben könnte, hervorbringen ließe. Außer dieſen Gelegenheiten beſchneidet man vergeblich. Das Beſchneiden oder Abkippen erſtrecket ſich auch zuweilen auf die Feigenbäume; allein dieſes geſchiehet erſt zu Ende des May.

In der Mitte des Aprils muß man diejenigen Feigenbäume, welche den Winter über gegen den Froſt bedeckt geweſen, völlig entblößen, es muß dieſes aber allmählig geſchehen, denn es gerathen die jungen Früchte in Gefahr, wenn ſie der freyen Luft gar zu plötzlich ausgeſetzt werden.

Die Fruchtgewächſe im Treibgerähme müſſen itzt, nach Maßgebung der Hitze des Wetters, einen groſſen Theil friſcher Luft genießen, auch müßen ihre Zweige oft mit Waſſer beſprenget werden. Wann

auch ihre Wurzeln dann und wann begoſſen werden, wird es ihnen ſehr nützlich ſeyn, beſonders wenn ſie in einem trockenen Erdreiche ſtehen.

Früchte, welche itzt am beſten, oder noch dauerhaft ſind, beſtehen in folgenden: 1) von Birnen: *Franc real*, *Bergamot-Bugi*, *Saint-Martial*, *Verd d'hyver de Lord Cheyne*, *Beſſi de Cheaumontelle*, *Carmelite*; und zum Backen: *Cadillac*, *Warden de Parkinſon*, *Warden Angloiſe*. 2) Im Threibhauſe: Kirſchen, männliche Morellen, *Mala armeniaca*, und einige Pflaumen. 3) Auf dem Miſtbeete: Erdbeeren. 4) Von Aepfeln: *Ruſſet d'or*, *Ruſſet de Pile*, *Ruſſet de Wheeler*, *Nonpareil*, *de Jean*, *Pippin pierreuſe*, *Bourgonjon*, doppelter Paradiesapfel, doppelter *Belleſleur*, nebſt einigen andern.

Verrichtungen, welche in der Pflanzſchule geſchehen müßen.

Im Anfange dieſes Monats kann man ohne Gefahr die meiſten Arten immergrünender Gewächſe verpflanzen, als: Stechpalmen, Eiben, Hagedorn, Steinlinden, welſche Linden, Ciſtenroſen, Steineichen, Tannen, Fichten, Cedern, Cypreſſen, und ſo weiter; und beobachtet dabei, daß man, wann es möglich, ſolches an einem trüben Tage, oder nach Regenſchauern verrichte, denn es pflegen die Sonnenſtralen und der Wind die Zaſern von den Wurzeln derſelben inzwiſchen, da ſie noch über der Erde ſind, auszutrocknen, welches ihnen ſehr nachtheilig iſt. Man muß ſie auch wohl begießen, damit ſich die Erde an ihre Wurzeln ſenke, auch die Oberfläche des Bodens mit dürrem Laub bedecken und dadurch das Eindringen der Sonnenhitze und des Windes zu den Wurzeln der Gewächſe verhindern.

Zu dieſer Jahrszeit kann man die zwey Arten des Tulpenbaumes mit Lorbeerblättern, den Caroliniſchen Lorbeer, die Kerzenbeermyrte, den Caroliniſchen

Zweckholzbaum und andere ausländiſche Bäume, welche man an das Klima gewöhnen will, hinaus verpflanzen. Wenn man dieſe nun aus den Töpfen nimmt, ſo muß nur die äußerſte Seite des Erdballens um ſie her abgenommen und dadurch den neuen Zaſern Raum zum Wachsthum verſchaffet werden.

Man kann nun auch die Eicheln von der Steineiche und die Saamen von Tannen, Fichten, Cedern, Cypreſſen, Mangolien, dem Tulpenbaume, Saſſafras, wie auch von den meiſten ausländiſchen Bäumen, ſo aus Carolina, Virginien und den noch weiter vorwärts gelegenen Theilen von Weſtindien überbracht werden, ausſäen. Die beſondere Anweiſung, wie dieſes geſchehen muß, findet man unter jedem Artickel.

Im Anfange dieſes Monats kann man die Stechpalmen pfropfen, und gegen die Mitte deſſelben die dazu taugliche Bäume ablaktiren, wovon der beſondere Artickel: Ablaktiren nachzuſehen iſt.

Man muß itzt nach ſeinen gepfropften Stämmen ſehen und den Leimen an den Stellen, wo er aufgeſprungen iſt, wieder ergänzen, weil ſonſt die auszehrende Winde die Pfropfreiſer durchdringen und ſolche verderben.

Man ſiehet auch nach den eingepfropften Knoſpen, welche itzt ausſchlagen, und wo man merket, daß ihre Spitzen vom Ungeziefer beunruhiget und die Blätter gekrauſet werden, da muß man ſie abpflücken, ehe ſich das Ungeziefer gar zu weit ausbreitet.

Den Boden zwiſchen den Reihen der Bäume hält man rein; denn wenn man das Unkraut in dieſem Monat anwachſen läßt, ſo wird es gar bald die jungen Bäume überziehen und ſie ſehr ſchwächen.

Wenn dieſer Monat ſich trocken bezeiget, ſo muß man ſeine Saamenbeete mit immergrünenden Gewächſen, Forſtbäumen und Stauden, wie auch die

jun-

jungen Pflanzen, welche auf dem Saamenbeet hervorgekommen ſind, nicht weniger dir Stämme zu Obſtbäumen, welche unlängſt gepflanzet worden, fleißig begießen, ſonſt werden Sonnenhitze und Winde dieſelben bis auf ihre Wurzeln bald durchdringen und ſie austrocknen. Es iſt dieſes von kleinen Anpflanzungen zu verſtehen, denn in großen Baumſchulen würde es eine beſchwerliche Arbeit ſeyn, alle ihre Stämme zu begießen.

Es müßen die Beete, worauf man entweder im Herbſt, oder im vergangenen Monat Saamen geſäet hat, nunmehro ſorgfältig gejätet werden; denn es werden viele von den jungen Bäumen anfangen hervor zukommen und alſo in Gefahr gerathen, wenn man das Unkraut wachſen läßt. Die Zober oder Töpfe mit Cedern, welche anfangen aufzugehen, müßen itzt in eine ſchattigte Gegend geſetzet werden, weil dieſe junge Pflanzen von gar zu großer Sonnenhitze bald verderben. Man muß nun auf guter Huth ſeyn, ſeine Saamenbeete mit Fichten und Tannen, welche gegen das Ende des Monats ſich zu zeigen anfangen werden, gegen die Vögel zu bewahren, welche ſehr gerne die Spitzen der jungen Pflanzen abzuzwicken pflegen, ſo wie ſolche aus der Erde mit der Saamenhülſe hervorbrechen.

Verrichtungen, welche im Feld, oder bei dem Feldbau geſchehen müßen.

Zu Anfang dieſes Monats fährt man fort, alles was im vorigen Monat Ungewitters halber nicht verrichtet werden können, vollends zu Stande zu bringen, inſonderheit aber muß man Sorge tragen, daß die Sommerſaat vollends ins Feld komme, die Sommerkorn, Haber, Gerſte, Weizen, Wicken, Linſen, Bohnen, Hirſe u. d. g. Haber kann man noch bis in die zwölfte Woche vor Jakobi ſäen, darnach aber nicht mehr. Die Gerſte ſäet man bis um Walpurgis,

gis, oder Philippi Jakobi hin und aufs höchſte ein paar Wochen drüber; darum werden itzt die Aecker zu derjenigen Gerſte zugerichtet, die man etwas langſamer als die Märzengerſte zu ſäen pfleget.

Man ſäet Hanf und Flachs, auch Stangenhopfen; zu gleicher Zeit muß man auch das Erdreich zum Hopfen vom Unkraute reinigen und die Hügel zerbrechen. Man kann auch einige ſpäte Roncevaliſche und graue Erbſen aufs freye Feld zum Wintervorrathe ausſäen. So kann man auch bis Philippi Jakobi hin noch frühen Lein, ingleichem Erbſen, Linſen, Bohnen und Wicken ſäen. Um Georgii pfleget man den Acker zum Heidekorn zu rühren und zuzurichten, und das Heidekorn auszuſäen; woferne aber die Kraut-Lein-und Hirſe-auch Heidekornäcker noch nicht gedünget ſind, ſo muß man vorher den Miſt, zu Anfange dieſes Monats, ausführen und die Aecker behörig düngen. Die Kraut-und Flachsländer muß man nach Georgii im letzten Mondsviertel rühren laſſen, um welche Zeit man auch noch Hanf ſäen kann.

Die erſte Brache kann nun, ungefähr einige Tage vor Georgii, bis die Bäume zu blühen anfangen, vorgenommen werden. Und wofern naſſes Wetter anhält, kann man, um die Zeit nicht zu verlieren, mit dem Pfluge auf die hohen und dürren Bergäcker ziehen.

Itzt muß man die an den Viehtriften gelegene Aecker mit Stangen verwahren, damit dem Vieh der Zutritt und die Anſprache zur Saat benommen werde; ingleichem den geilen Weizen mit der Sichel abſchröpfen, jedoch nur ſo fern warmes Wetter vorhanden, und ehe er noch Knoten oder Halmen gewinnet, oder wie man ſonſt zu reden pflegt, in die Schoßkiele tritt. Man kann ferner den Hopfen behacken und ſtängeln. Wenn die größte Kälte vorbei iſt, ſoll man im zuneh-

nehmenden Mond, bei ſchönem Wetter, an bequemen und mit Fleiß dazu umgeriſſenen Oertern den Kleeſaamen ausſäen. Man muß nämlich vorher die Wieſen wohl abräumen, da man denn bei naſſem Wetter, oder wenn man ſie ſonſt zu dieſem Behuf in etwas gewäſſert hat, dieſelben mit ſcharfen, wohl beſchwerten Eggen überführet und dadurch dem Moos ſonderlich noch Abbruch thut. Man muß auch vorher die Ameiſen- und Maulwurfshaufen durchſtechen und einſtampfen und die Kuhfladen zertheilen. So kann man auch noch um dieſe Zeit die Gebüſche darauf ausrotten, und wo es vonnöthen, mit Seifenſiedersaſche düngen ; im übrigen aber nicht vergeſſen, daß man bei dürrem Wetter, die Wieſen wäſſern laſſe, ingleichem die Gehäge oder Zäune und Gräben, wo es noch nicht geſchehen, bei den Wieſen und Gärten ausbeſſere und hebe, oder neue mache, damit das Vieh nicht leicht Schaden thun könne. Es laſſen ſich auch noch Weiden im Neumonde verſetzen, ſonderlich die Bindweiden, wenn ſie zuvor im Waſſer ein wenig ausgeſchlagen ſind, man muß ſie aber zugleich wohl verwahren, daß ſich das Vieh nicht daran reiben könne, und ſie alſo im Wachſen verhindere. Zwiſchen Oſtern und Pfingſten pflegt man auch vieler Orten die Wälder, Holzungen, Gränzen und Markſteine, wo nicht alljährlich, doch wenigſtens in drey Jahren einmal, nebſt den benachbarten und in Beiſeyn wohlkundiger Leute, beziehen und beſichtigen zu laſſen, auch dabei alles aufzuzeichnen, und was abgegangen oder ſchadhaft worden, wieder zu erneuern.

Verrichtungen, welche in Weinbergen und Weingärten geſchehen müßen.

In den Weinbergen und Gärten muß man zuförderſt in dieſem Monat, was im vorigen, des Froſtes halber, nicht hat geſchehen können, vollends bearbeiten,

und ſonderlich das Beſchneiden und Aufziehen aufs eheſte zu Ende bringen; das abflieſende Rebwaſſer aber mit angehängten Geſchirrchen auffangen. Unmittelbar nach dem Schnitt, und ehe noch die Augen oder Palmen ausgehen, muß ſogleich das Räumen vorgenommen, ſonderlich aber müſſen die Waſſerwurzeln an den Stängeln fleißig abgenommen werden. Man bricht nämlich alle kleine loſe Sproſſen ab, welche itzt anfangen auszuſchlagen, wo auch zwo Sproſſen aus einem einigen Auge hervorkommen, da muß der ſchwächſte abgebrochen werden, weil ſolchergeſtalt die Frucht der zurückbleibenden Zweige angefriſchet wird. Zu dieſer Zeit kann eine große Menge Weinſtöcke in ſehr kurzer Weile durchgeſehen, und viele Mühe erſpahret werden, welche veranlaſſet wird, wenn die Sproſſen einen Monat länger daran gelaſſen werden. Da auch durch das Hacken der Reben noch immerdar etwas Steine und altes Wurzelwerk hervorkommen, ſo müſſen ſolche fleißig ausgeleſen und die Reben geſäubert werden; wobei ein jeder von ſelbſt weiß, daß in Anſehung der Steine nur von großen, d. i. ſolchen, die wie ein Hühnerey und größer ſind, die Rede iſt, indem man die kleinern an den Stöcken gern liegen läßt. Nach dieſem muß man die Rebſtöcke oder Pfähle, jedoch mit aller Behutſamkeit, auf daß im Stecken die Mutter nicht etwann verderbet werde, einſchlagen und hierauf ohne einigen Verzug die Stöcke bei gutem, bequemem und temperirtem Wetter anbinden und bögnen. Wenn man auch befindet, daß die Stöcke ausgelaſſen, ſo kann alsdenn noch die Senke vor die Hand genommen werden, welches mit dieſes Monats Ausgang, oder doch mehrentheils im Anfange des folgenden geſchiehet. Jngleichem kann man noch zu Anfang des Aprils mit dem Verſetzen der Rebſtöcke fortfahren.

In den Wäldern und Holzungen
kann man im Nothfall noch ferner Reis⸗ und Scheitholz zum Verbrennen hauen; ingleichem Beſenreis von Birken ſammeln, ehe ſie ausſchlagen, nicht weniger Laub, Mooswerk und faules Holz zuſammen rechen und in die Miſtſtätte führen, das trockenſte und ſauberſte aber davon zum Unterſtreuen gebrauchen.

Die Gehaue, die im künftigen Herbſt beſäet werden ſollen, müſſen von den Stöcken und überhaupt gänzlich gereiniget werden. Die Gehaue, ſo im Frühejahr beſäet werden ſollen, muß man, wann ſie wegen zu rauher und unbequemer Witterung in dem vorhergehenden Monat nicht zur Saat haben zubereitet werden können, nunmehr ungeſäumt dazu zurichten, und ſie nach Beſchaffenheit des Holzbodens und der Einrichtung mit Fichten⸗ Kiefern⸗ und Lerchenbaumſaamen beſäen. Die beſäete Gehaue, beſonders da, wo Wildprett befindlich iſt und die Viehhüthung in den Wäldern geduldet wird, muß man verzäunen oder umhägen laſſen.

Auf die Blüthe der Eſpe, Birke, des Leimbaums, Lerchenbaums und der Pappel, Saal⸗ und anderer Weiden muß man Acht haben, maßen man im voraus einigermaßen beurtheilen kann, ob ſie in ſolchem Jahr viele oder wenige Zapfen und Saamen bekommen werden.

Mit Ausklingelung des Saamens aus den Zapfen kann man noch ferner fortfahren.

Wenn die Eicheln mit Ausgang des März nicht geſäet oder geſtecket worden, kann man ſolches mit Anfang des Aprils verrichten, denn es iſt die Saat im Frühling darum ſicherer, weil im Herbſt die Mäuſe, Krähen und anderes Ungeziefer die Eicheln aus der Erde zu ſuchen und aufzufreſſen pflegen, welches im Frühjahr, da ſie bald keimen, nicht ſo leicht zu beſorgen iſt.

Bei

Bei der Viehzucht
pfleget man in dieſem Monat den Rind = oder Heerdochſen unter die Kühe zu laſſen, da ſie denn im zehnden Monat kalben. Und weil ſich izt das Rindvieh håret, ſo ſoll man es deſto beſſer und fleiſſiger warten. Weil es auch nunmehr warm wird, und man aus den Gärten und vom Felde junges Gras bekommen kann, ſo mag man das Rindvieh gleich vom Anfang dieſes Monats das friſche Futter genießen laſſen, oder es gar auf die Weide treiben; jedoch läßt man ſolches, wie die Schaafe, nicht länger als bis Georgii auf den Wieſen, denn hernach häget man dieſelben, damit Heu und Grummet daraufwachſe. Inſonderheit bekommt von dieſer friſchen Weide der geſchröpfte Weizen dem Rindvieh gar wohl; wie denn die Kühe davon viel Milch, dieſe aber ſchöne Butter und Käſe zu geben pfleget. Den Zug= oder Schiebochſen dienet es izt bei ihrer ſtarken Arbeit ebenfalls gut, damit ſie nicht zu matt werden, oder gar hinfallen.

Die Schaafe muß man, weil die Wollſchur herbei kommt, vorher waſchen und ſauber halten, ſonderlich ſollen diejenige, welche eine zarte Wolle haben, um dieſe Zeit mit Seifenkrautwurzeln gewaſchen und alſo zur Schur bereitet werden. Weil auch nun die Schaafe um dieſe Zeit meiſtentheils gelammet haben, ſo muß man das Hammeln wieder vornehmen, dabei aber Achtung geben, daß die Schäfer nicht mit der Euterwolle die ganze Bauchwolle mitnehmen. Um Georgii oder bald hernach muß man aufhören, die Schaafe auf die Wieſen zu treiben; ſo ſoll auch von dieſem Monat an gerechnet, bis zu Ende des Auguſts, der Schäfer auf einem Lager nicht länger liegen und pferchen, als eine Nacht und einen Mittag.

Nun kann man noch alles junge Vieh, es mögen Pferde oder Stiere, Schweine oder Schaafe ſeyn,

bei abnehmendem Mondeverſchneiden. Inſonderheit aber muß man die jungen Schweine fleißig warten laſſen, damit ſie nicht verbutten. Endlich kann man nunmehr in den Viehſtällen die gegen die Winterkälte angebrachte Strohbäuſche hinweg thun, und alle Böden wieder aufmachen.

Bei der Pferdezucht inſonderheit

pfleget man die Stuten recht belegen zu laſſen. Dabei muß man ſonderlich des Nachts fleißige Obſicht haben, daß weder den trächtigen, noch denen, ſo ihre Füllen ſchon haben, durch Stoſſen, Drucken und auf andere Weiſe, einige Beſchwerde oder Schaden zugefüget werde. Den Pferden ſoll man itzt Wermuthblüthen mit Hundstrab oder Hundsgras, als eine Purganz, ins Futter geben, oder aber dieſelben um dieſe Zeit mit Spiesglas, oder dem daraus präparirten *Crocus metallorum*, purgiren; ihnen, wenn es die Nothdurft erfordert, die Mäuler ausputzen, und ſonderlich die Feigwarzen mit einer wohlgeſchliffenen Scheere abzwicken.

Bei dem Federvieh

ſoll man die Gänſe bei warmem Wetter das erſtemal berupfen.

Den Hühnern, Enten und Gänſen kann man Eyer unterlegen und ſie zum Brüten anſetzen.

Die Tauben muß man daheim mit genugſamem Futter verſehen, weil ſie itzt Junge haben und im Felde wenig finden.

Um dieſe Zeit muß man noch die jungen Hühner und Geflügel, inſonderheit die Indianiſchen und Truthüner, wann es ſcharfe Winde giebt und trübes Wetter iſt, zu Hauſe behalten, wenn aber die Luft gelinde und erträglich iſt, kann man ſie immer frey laufen laſſen, denn dasjenige Futter, welches ſie ſelbſt ſuchen, iſt immer das beſte.

Bei

Bei der Bienenzucht

ſoll man mit der Reinigung der Stöcke fortfahren, und denen, ſo Mangel an der Nahrung haben, Futter geben, welche Fütterung auch ſchon im März, bei einfallendem ſchönen Wetter, vorgenommen werden kann; jedoch muß dieſes nicht des Tages, ſondern zur Nachtzeit geſchehen, damit man nicht bei dem ſtarken Geruch des Honigs Raubbienen zu den Stöcken locke.

Die Fluglöcher müſſen wegen des ſtürmiſchen und unbeſtändigen Aprilwetters dieſen Monat noch zugehalten werden.

Wo man mit den Ablegern von Bienenſtöcken wohl umzugehen weiß, und die Stöcke in der Mitte des Februars dazu abgeſondert hat, muß man dergleichen ſchon itzt zeideln, um die Ableger davon frühe genug zu Stande zu bringen; wiewohl man damit noch bis zum Anfange des Junius in einigen Gegenden fortfährt.

Sonſt pflegt man auch die Erde vor den Bienenhäußern aufzugraben, und, des Ungeziefers wegen, beſtändig trocken und rein zu erhalten, auch allerley liebliche Kräuter, welche die Bienen vorzüglich lieben, ſonderlich weißen Holländiſchen Klee, Eſparcette, Mohn, Sichel- und Honigklee, Pfefferkraut, türkiſche Meliſſe und indianiſche Kreſſe darein zu ſäen.

Bei der Fiſcherey

iſt nöthig, die Teiche, die keinen Durchfluß oder Brunnquelle haben, und allein von den Waſſergüſſen erhalten werden müſſen, in dieſem Monat, wenn anders die Dämme ſolches leiden mögen, hoch anzuſtämmen, damit es ihnen zur heißen Sommerszeit nicht an Waſſer gebreche.

Wo die Teiche im vorigen Monat nicht alle beſetzt worden, kann ſolches in dieſem noch geſchehen; denn nun fangen die Fiſche von allerhand Arten an zu wach-

ſen. Vornämlich mag man um dieſe Zeit, und zwar bis Philippi Jakobi aufs längſte, wenn das Waſſer ein wenig warm geworden iſt, im zunehmenden Monden den zweyjährigen Saamen mit dem dreyjährigen, wo dieſer bereits nicht im vorhergehenden Monat ausgeſetzt worden iſt, gehörig fortſetzen.

So pfleget man auch um Georgii, da kein ſonderlicher Froſt mehr zu beſorgen iſt, die Streich- und Leichkarpfen zu verſetzen, ſo daß 3 Rognern 2 Milchner zugeſellet werden. Es ſollen aber dergleichen Streichteiche zuvor mit dem Pfluge umgeriſſen und, wo es ſeyn kann, den Winter über ohne Waſſer liegen gelaſſen werden. Weil man nun der Fiſchbrut ſonderlich ſchonen muß, ſo ſoll man daher mit dem Fiſchfang innenhalten, und von dieſem Monat an bis in den Auguſt keine Kräuterbürden oder Fiſchreiſen legen laſſen, weil gleichergeſtalt viele Brut dadurch verderbet wird; es wäre denn etwa in ſolchen Bächen und kleinen Flüſſen, die ohne dies in fiſchreiche Waſſer fließen, und darein man auch ſchon zuvor im Herbſte von Geſträuch und Steinen Fälle oder Fiſchweiden gemacht hat, damit die Hechte deſto lieber hinein gehen. Man ſoll auch um dieſe Zeit kein Geröhrig oder Gras im Waſſer ausmähen, auf daß der Brut deſto beſſer geſchonet werden möge. Ingleichem ſoll man die Krebſe mit den Eyern, d. i. die Mutterkrebſe, dieſen Monat nicht fangen laſſen, weil es großen Schaden und Abgang verurſachet. Von Rechtswegen ſollte man ſie, wenn ſie gefangen ſind, wieder ins Waſſer werfen. Hingegen ſind die Aale gut zu fangen um die Zeit, wenn die Erlen Blätter treiben. So gehet auch nunmehr der Stöhrfang an und währet bis in den Junius.

Im April ſtreichen nicht nur die Bärſche, Weißfiſche, Rothaugen, Elritzen, Schmerlen, Gründlinge

linge und Eltfiſche, ſondern es iſt auch im folgenden Monat der Lachsſtrich.

Bei dem Weidwerk und der Jägerey

ſoll man von Oſtern bis Johannis keine Rehe mehr ſchießen. Nachher iſt es zwar wieder erlaubt, doch ſoll man der Riecken oder Ziegen ſo viel möglich ſchonen. Wo die Kolbenhirſche häufig ſind, werden ſolche bisweilen in dieſem Monat zur Arzeney geſchoſſen. Sonſt iſt das Wild voll Engerlinge und gar nicht zu genießen.

Man muß itzt noch mit Fleiß beſorgt ſeyn, das Wildpret im Thiergarten bei dem Nachwinter zu füttern, weil das andere Wild in den Wäldern, in ſeiner Freyheit, noch eher etwas finden kann, als dieſes.

Wenn das Laub ausgeſchlagen iſt, werden die Sulzen oder Wildpretlecken wiederum zugerichtet und erneuert.

Itzt kann man noch die Haſelhüner, und ſonderlich die Hahnen, mit der Pürſch oder mit dem Steckgarn bekommen, weil ſie noch ihre Falzzeit haben, es währet aber nicht länger, als bis etwa in die Hälfte dieſes Monats; denn hernach begeben ſich die Hennen zur Brut und verſtecken ſich in das dicke Geſträuche, darinnen halten ſie ſich den Sommer durch ruhig, und hat alſo dieſes Weidwerk vor diesmal ein Ende. So lange kann man auch die Birkhahnen pürſchen, nämlich ſo lange ſie falzen.

Zwar wären in dieſem Monat die wilde Tauben leicht zu bekommen, weil ſie häufig ins Feld fliegen und auf die angeſäeten Aecker ſtreichen, allwo man ſie leicht mit einem Taubenruf frühmorgens locken und auf einem Baume pürſchen kann; da ſie aber alle mager und zähe ſind, auch gleich ihre Brut antreten, und mit einer jeden Taube eine ganze Brut, bisweilen auch wohl zwey, verderbet werden, ſo

iſt es beſſer, man warte bis ſie brüten und die Jungen ins Feld führen. Im Auguſt ſind ſie fett und gut, beſſer zu eſſen und noch leichter zu fangen.

Man muß auch um dieſe Zeit verbieten, die wilden Enten- Rebhühner- und Wachteleyer wegzunehmen und zu verwüſten.

Itzt iſt es Zeit, ſich mit jungen Miſtlern und Amſeln zu verſehen, wenn man ſelbige vom Neſt aufziehen und zahm machen will. Auch gehet der Finken- und Gereutvögel- oder Gereutlerchenfang mit dem Stechen an. So werden auch noch in dieſem Monat die wohlſingende Finken und Emmerlinge zur Lock auf den nächſten Herbſt eingethan und verhalten.

Zu Hauſe

muß man das Getraide auf den Böden noch immerfort wenden und umſtechen laſſen, damit es ſich nicht aufeinander erhitze.

Die Lagerbiere ſoll man itzt in gute, reine und friſche Keller bringen, auch noch Malz in Vorrath machen, wenn gute und zum Wachſen taugliche Luft iſt.

Nach Georgii ſoll man abermal nach den Weinen ſehen und die ſchwachen abziehen.

Man kann nun noch Maſtvieh ſchlachten laſſen, und das Fleiſch einſalzen und räuchern, damit man einen Vorrath davon den Sommer hindurch haben möge.

In dieſem und dem folgenden Monat, wenn die Bäume blühen, iſt die beſte Bleichzeit und wird die Leinwand am ſchönſten und weiſeſten, daher muß man ſich mit dem Wirken darnach richten und dieſelbe von dem Weber bei Zeiten abfordern, damit man ſolches beſte Bleichwetter nicht verabſäume.

Man pflegt nun auch junge Neſſeln zum Vorrath zu graſen und auf dem Boden zu dörren, welche man

im Winter dem Vieh unter dem Roggen und Erbſenſtroh füttert; ingleichem häſelne Zäpfchen, damit man die jungen Ziegen im Winter zum Freſſen angewöhnet, einzuſammeln und aufzuheben; man giebt ihnen aber alsdenn nur wenig davon, denn vom Ueberfluß werden ſie räudig, beſonders die alten. Dieſe häſelne Zapfen werden auch den Kälbern gegeben.

Nach einem Regen ſoll man den Miſt zuſammen werfen laſſen und zuſammen gerechetes Laub darunter thun, ſo faulet es deſto eher; ingleichem die Dächer der Wohn- und anderer Gebäude beſichtigen und ausbeſſeren.

Endlich fängt man nun auch wieder an, Ziegel zu ſtreichen und zu brennen.

Bei der Küche

trägt man nun die Morcheln ein, und was itzt nicht verſpeiſet wird, dörret man auf. So kann man nun auch die jungen Hopfenſproſſen oder Schößlinge und Spargel mit Butter oder Baumöl und Eßig zum Salat zurichten.

Nutzen, der in dieſem Monat zu machen iſt.

In dieſem Monat ſind die im Herbſt verfertigte trockene Käße (wo dieſe Waare gewöhnlich iſt) ſamt der geſalzenen und geſchmolzenen Butter (Schmalz) bereits aufgezehret, und man fängt nun an, dergleichen friſche Waaren zu Markte zu bringen. Eyer giebt es nun in ziemlicher Menge und ſie fangen nach Oſtern an, wohlfeil zu werden.

Alles alte Federvieh iſt nun mager und unſchmackhaft, junge Hühner aber ſind ſehr geſucht und im Werthe. Junge flicke Tauben ſind ebenfalls auf dem Markte ſehr angenehm.

Alles gut ausgewinterte Schaaf- und Rindvieh ſtehet hoch im Preiſe, weil jeder, der nicht viel Winterfutter hatte, und alſo einen Theil ſeines Viehes im Herbſt aus Noth verkaufen mußte, nun wiederum

anderes einkauft und auf die Weide treibt. Auch die Stichkälber ſteigen nach Oſtern wiederum im Preiſe. Fette Hämmel ſind ebenfalls ſehr werth, aber um dieſe Zeit auch äußerſt ſelten.

Zuchtſchweine, junge Ziegen, Lämmer und Obſt, welches ſich bis dahin gehalten hat, ſind ebenfalls wohl verkäufliche Waaren. Und endlich werden auch Flachs, Hanf und geſponnenes Garn von vielen Leuten, welche ihr leinenes Zeug bald auf die Bleiche ſchaffen wollen, den Weber aber nicht befriedigen können, weil ſie ſich im Herbſt bei dem Einkauf verrechnet haben, fleißig geſucht.

Apua, ſiehe Sardelle.

A punto, *Appunto*, *per appunto*, bedeutet im Italieniſchen, auf einen Punkt, auf ein Haar, oder den accuraten Belauf einer Summe, bis auf den letzten Heller. Dahero heißt *A punto* oder *per appunto*, traßiren, franz. *Tirer un Appoint*, *A point*, oder *par Apoint*, ſoviel als eine Forderung auf den letzten Heller traßiren, und alſo die Rechnung völlig ſaldiren.

Aqua fortis, ſiehe Scheidewaſſer.

Aqua marina, ſiehe Berill.

Aqua regis, ſiehe Königswaſſer.

Aquavit, ſiehe Brandewein.

Arabiſche Pferde haben ein gutes Maul und gewiſſe Schenkel, laufen wohl, ſind fromm und ſanftmüthig. In der Türkey ſchätzt man ſie den Perſianiſchen gleich. Die Araber und die in der Barbarey pflegen von ihren Pferden die Geſchlechtsregiſter von vielen hundert Jahren her ſehr genau aufzuzeichnen und zu verwahren.

Arabiſches Gummi, lat. *Gummi arabicum*, *Babylonicum*, oder *Saracenicum*, unter dieſen bekannten Namen verſtehet man einen getrockneten Pflanzenſaft, der in Geſtalt runder, äußerlich rauher und unebener,

ner, aber durchſichtiger Kugeln, aus Oſtindien zu uns gebracht wird. Die Kugeln oder Stücke ſind von verſchiedener Größe, zuweilen mit allerley Unreinigkeiten vermiſcht, ſie laſſen ſich gänzlich im Waſſer auflöſen, haben weder Geruch noch Geſchmack, theils gar keine, theils aber eine gelbliche oder röthliche Farbe, und beſitzen überhaupt alle übrige Eigenſchaften eines wahren reinen Gummi, welche unter dieſem Titel ausführlich angezeigt werden ſollen. Seinen Urſprung hat es wahrſcheinlich mehreren Pflanzen zu verdanken. Nicht nur der Egyptiſche Acacienbaum, ſondern auch verſchiedene ſeiner Geſchlechtsverwandten und andere ihm ähnliche Pflanzen, liefern dieſes Produkt, theils durch die Kunſt, da man die Rinde aufritzet, theils von ſelbſt, da der Saft hin und wieder ausſchwitzet und ſich erhärtet. Man erhält es daher auch aus verſchiedenen Ländern, nämlich aus Egypten, Arabien und Guinea in Afrika. Einen dem Arabiſchen Gummi ſehr ähnlichen Saft erhalten wir von unſern deutſchen Pflaumen und Kirſchbäumen, womit zuweilen das erſtere verfälſcht wird. Doch iſt er, im Waſſer aufgelößt, weit ſchleimiger und läßt ſich hieran leicht erkennen.

Der weitläuftige Nutzen des Arabiſchen Gummi erſtreckt ſich nicht nur auf die Arzeneykunſt, ſondern auch auf gar viele Manufakturen, Künſte und Handwerker. Keine Waſſerfarbe und keine Dinte kann ohne daſſelbige bereitet werden.

Arabouten, ſiehe Braſilienholz.

Arac, ſiehe Arak.

Arachidna Theophraſti forte, ſiehe Erdäpfel.

Arachus, ſiehe Wicke.

Aracus aromaticus, ſiehe Vanillen.

Arak, **Rak** iſt in Indien eine Art von Brandwein, der aus Reis, Zucker und Cocosnüſſen gebrannt wird. Die Tungutiſche Tartarn machen dergleichen aus Stu-

Stutenmilch, welche ſie erſt ſauer werden laſſen, und hernach 2 bis 3 mal abziehen.

Die Beſchaffenheit und Verfertigung dieſes berühmten Getränks, das aus Oſtindien zu uns kommt, und hauptſächlich zum Punſch genommen wird, hat zu vielen Streitigkeiten Anlaß gegeben. Lokyer verſichert uns, der Name Arak ſey ein Indianiſches Wort für alle Arten von gebrannten Waſſern, denn ſie nennten die aus England zu ihnen gebrachten Brandweine Engliſchen Arak. Doch was wir unter dem Namen Arak verſtehen, iſt in der That nichts anders, als ein abgezogenes ſtarkes Waſſer, aus dem Safte einer Pflanze, welche Toddy genennt wird, und aus dem Safte, welcher aus dem Cacaonußbaum, durch einen Schnitt in die Rinde, herausläuft, ſo wie wir bei uns den Birkenſaft haben. Die **Sineſer** nehmen öfters eine Art Ungeziefers, ſo im Meer ſchwimmet, auf Niederländiſch Squallen genannt, mit darunter, wovon der Arak ſehr ſtark, aber auch höchſt ungeſund wird. Der Toddy, ſagt **Lokyer** weiter, iſt an ſich ſelbſt ein angenehmer Trank, wenn er noch friſch iſt, aber er laxirt die, welche ihn nicht gewohnt ſind. Wenn er alt wird, ſteiget er in den Kopf, und endlich wird guter Eßig daraus. Die Engländer zu Madras bedienen ſich deſſen anſtatt des Sauerteigs zu ihrem Brode.

Die vorzüglichſte Sorten Arak bekommt man aus Goa, und aus Batavia in Oſtindien. In Goa giebt es dreyerley Gattungen, einmal, zweymal und dreymal abgezogenen. Der zweymal abgezogene, der am meiſten auswärts geführt wird, iſt in Vergleichung mit dem Bataviſchen Arak, ein ganz ſchwacher Brandwein; indeſſen wird er, wegen ſeiner eigenthümlichen und angenehmen gelben Farbe, allem andern Indianiſchen Arak vorgezogen. Man ſchreibt dieſes den irdenen Gefäßen zu, worinnen er ſonſt nirgens, als zu

Goa abgezogen wird. Hingegen haben ſie in Batavia kupfernes Brennzeug. Den *Arac de Goa* kauft man insgemein von den Engländern, und den *Arac de Batavia* von den Holländern.

Der Parier Arak, der zu Madras gemacht wird, und der anderwärts verfertigte Columbo- und Quilone-Arak ſind überaus ſtark und hitzig. Daher macht man ſich in Europa nichts daraus, und ſelten werden ſie eingeführt; hingegen achten ihn die Landeseinwohner deſto höher.

Seitdem der Punſch in Deutſchland eingeführt worden, hat ſich der Vertrieb des Araks merklich vermehret; obſchon nicht zu läugnen iſt, daß viele Verfälſchungen damit vorgehen, auch öfters ſtatt des Araks, bloßer Franz-Brandewein zum Punſch genommen wird.

Arannea iſt eine ſilberhaltige Bergart, die man nur in den Bergwerken von Potoſi, und noch darzu in dem einzigen von Caramiro findet. Ihren Namen hat ſie daher bekommen, weil ſie einige Aehnlichkeit mit der Spinnen Gewebe hat. Sie beſteht aus lauter Silberfäden, und kommt dem Geſichte als eine ſilberne Treſſe vor, welche man ausgebrannt hat, um die Seide davon zu nehmen. Dieſes iſt die reichhaltigſte unter allen Silberarten.

Arares, ſiehe Mirabolane.

Arate, ſiehe Arobe.

Arateler, ſiehe Harke.

Aratron d'Abatel, ſiehe Wünſchelruthe.

Arazſtücke (ital. *Arazzo*) ſind eine Sorte wollener Tapeten, Teppiche oder Schildereyen, worauf eine Abbildung von irgend einer Begebenheit mit lauter Wolle eingewebt oder eingeſtückt iſt. Auf der Ruckſeite erblickt man mehrentheils das Zeichen des Fabrikanten.

Arbeere, ſiehe Hagedorn.

Arbeit. In Ruckſicht auf die Reichthümer und auf die Wohlfahrt der menſchlichen Geſellſchaft findet ein ſehr bemerkungswürdiger Unterſchied unter den Arbeiten ſtatt. Es giebt ſolche, die unmittelbar und gerade zu die Gewinnung der Produkte oder rohen Materien aus der Erde zur Abſicht haben, und andere, die nicht mit ihrer Gewinnung, ſondern nur mit ihrer Zubereitung und Umformung zu thun haben. Die ſogenannte Phyſiokraten oder Oekonomiſten nennen jene hervorbringende, und dieſe nicht hervorbringende oder unfruchtbare Arbeiten, franz. *Travaux productifs* und *travaux ſteriles*. Die Natur allein bringt in oder auf verſchiedenen Grundſtücken des Erdbodens die geniesbaren Materien für die Bedürfniſſe der Menſchen hervor, und keine Menſchenarbeit hat das Vermögen, durch ſich ſelbſt eine ſolche Hervorbringung zu bewürken. Dieſes geſtehen die Oekonomiſten zwar ein; weil ſie aber für diejenige Arbeiten, wodurch die Menſchen der hervorbringenden Kraſt der Natur Hülfe leiſten, wie es bei dem Ackerbau geſchiehet, und wodurch ſie die Produkte ſelbſt einerndten, keinen angemeſſenen Namen finden konnten, ſo nannten ſie ſolche produktive Arbeiten. Alle andere hingegen wurden im Gegenſatz von dieſen, und nicht, weil ſie unnütze ſind, ſondern blos weil ſie nicht unmittelbar mit der Vermehrung der Produkte umgehen, unfruchtbar genennet.

Bis hieher kann man mit den Phyſiokraten ganz wohl zufrieden ſeyn, allein ſie gehen weiter und behaupten, da die phyſiſch-politiſche, d. i. die eigentlich ſogenannte Reichthümer der Menſchen in geniesbaren Produkten beſtünden, ſo wäre offenbar, daß die Arbeiten der Menſchen, die insgeſamt kein Stäubchen geniesbarer Materie ſchaffen könnten (aber geniesbar müſſen ſie doch durch ihren Fleiß die rohe

Materie erſt machen und ſelbſt die Fruchtbarkeit der Erden können ſie befördern) keine Quelle von Reichthümern in der menſchlichen Geſellſchaft ſeyen, und alſo auch, der Natur gemäß, zu den öffentlichen Einkünften der Staaten nichts geben könnten. Arbeiter müßten zu ihrer Würklichwerdung und Fortſetzung einen Aufwand von Lebens- und Unterhaltungsmitteln haben, und vermehrten gleichwohl durch ſich ſelbſt die Maſſe der Genieſungen oder der Reichthümer nicht. Es ſeye alſo der ächten Ordnung der Natur ſehr zuwider, die Arbeiten der Bürger mit öffentlichen Abgaben zu belegen.

Es iſt nicht ſchwer einzuſehen, daß dieſer Satz eben ſo gut beweiſen würde, daß außer dem Schöpfer der Natur ſonſten gar niemand, und am allerwenigſten irgend ein Menſch, mit öffentlichen Abgaben beleget werden dürfe; und überhaupt, daß dieſes ganze glänzende Lehrgebäude auf einem bloßen Wortſpiel beruhet; es würde auch die Mühe zu bedauren ſeyn, welche man ſich bisher mit deſſen Widerlegung gemacht hat, wann die Oekonomiſten nicht aus dieſen Sätzen Regeln für die praktiſche Politik abſtrahirten, welche von den ausgebreiteteſten Folgen ſind, und wann ſie nicht ihrem ganzen Lehrgebäude, welches mit unter manche gute Wahrheit enthält, einen ſo ſchönen Anſtrich zu geben wüßten, wodurch man ſich, bei verminderter Aufmerkſamkeit, verblenden laſſen kann. Doch hievon wird unter dem Artickel: Phyſiokratiſches Syſtem das mehrere ſchicklicher beigebracht werden.

Man findet bei den Handwerkern mancherley Redensarten, an welchen dieſes Wort Theil hat. Die hauptſächlichſten davon werden ohngefähr folgende ſeyn: Auf Gnade arbeiten ſagt man von einem Geſellen, der mit dem Meiſter keinen beſtimmten Lohn ausgemacht hat, ſondern vorlieb nimmt mit dem,

was ihm gegeben wird. **Auf Schau und Probe arbeiten** ſagt man von dem, der um Meiſter zu werden, an ſeinem Meiſterſtücke arbeitet, welches, wo nicht gänzlich, doch größtentheils in Gegenwart anderer Meiſter geſchiehet, die zuſehen, ob er es auch ſelbſt macht, und die es, wann es fertig iſt, beſchauen und unterſuchen, ob es iſt, wie es ſeyn muß. **Auf ſein Bürgerrecht arbeiten** iſt ein Ausdruck, den man von denen braucht, welche nicht in der Zunft als ordentliche Meiſter ſtehen, von der Obrigkeit aber die Erlaubniß erhalten haben, das Handwerk zu treiben und ſich davon zu nähren. Gewöhnlicher Weiſe und ohne beſonderes deswegen ererhaltenes Privilegium darf ein ſolcher weder Geſellen halten noch Jungen unterrichten, ſondern muß blos von ſeiner eigenen Hände Arbeit leben. **Arbeit macht einen zum Geſellen** iſt ein Lob, das man einem jungen Menſchen ertheilet, der, ehe er ſeine Lehrjahre zurückgelegt, ſchon ſo gute Arbeit macht, als mancher, der Geſelle iſt, und wodurch man ihn alſo vor würdig erkennet, Geſelle zu ſeyn. **In Arbeit ſtehen bei einem Meiſter**, ſo ſagen die Geſellen von ſich, niemals aber in Dienſten ſtehen bei einem Meiſter, oder ihm dienen. **Arbeit verbieten** beſtehet darinn, daß eine Zunft ihren Mitgliedern ſo lange verbietet, demjenigen, der einem zu derſelbigen gehörigen Meiſter den Lohn für ſeine Arbeit zurückhält, nicht zu arbeiten, bis er ihn bezahlet hat. **Arbeit verſprechen** bedeutet zweyerley, einmal die Zuſage eines Meiſters, daß er einen Geſellen in ſeine Werkſtätte nehmen will, oder das Dingen eines Geſellen; und das anderemal, die Arbeit tadeln und für untüchtig ausgeben. In dem leztern Sinne darf ein Meiſter des andern Meiſters Arbeit nicht verſprechen. **Nach Arbeit umſchauen** ſpricht man von dem Altgeſellen einer Zunft, wenn er ſich bemühet;

můhet, einem ankommenden Geſellen bei einem Meiſter Arbeit zu verſchaffen, und deswegen bei demſelben umfraget. Auf beſtellte Arbeit warten ſpricht man von den Handwerksleuten, welche nichts auf den Kauf verfertigen oder verfertigen kǒnnen, ſondern warten oder warten můſſen, bis es beſtellet wird. Andere, die unbeſtellte Arbeit verfertigen und ſie hernach verkaufen, werden Krǎmerhandwerker genennet, z. E. von der letztern Art ſind die Huthmacher, von der erſteren aber die Schneider, welche auf Beſtellung warten můßen, und die Schuſter, welche gemeiniglich auf Beſtellung zu warten pflegen; denn die letztern, wenn ſie keine Kundſchaft haben, arbeiten auch auf den Kauf oder auf die Mǎrkte, und treiben in ſo weit ein Kramerhandwerk, u. ſ. w.

Arbeit (Bergbau). Wenn die Bergleute anfahren in die Grube, auf den Zechen, die Hůttenleute auf den Schmelzhůtten, ihre geſetzte oder verdingte Arbeit anzufangen und zu vollenden, ſo heißt es zur Arbeit. Gemeiniglich iſt es genug, daß ſie die Schicht durch fleißig arbeiten, zuweilen aber wird ihnen ein Stůck Arbeit beſtimmt, das ſie in gewiſſen Schichten errichten můßen. Im erſten Fall ſagt man: **die Arbeit wird im Schichtloche betreiben**, im andern aber gehet ſie **im Geding.** Die Schichten der letztern Arbeiten nennt man **Gedingſchichten**, die Schichten der erſtern Arbeiten aber **Herrnſchichten** oder **Gewerkſchichten**, nach dem das Werk von der Landesherrſchaft, oder von einer Gewerkſchaft betrieben wird.

Arbeit auf dem Schlǎgel. Wenn der Bergmann in der Grube vor einem Feldort, Stollen oder Querſchlag, auf Stroſſen oder im Abteufen und alſo mit der Arbeit feſt vor dem Ort und dermaſſen im feſten Geſtein ſitzt, daß er alles mit Eiſen und Schlǎgel gewinnen, auch ǒfters ſchießen, oder das feſte Geſtein

mit

mit Pulver ſprengen muß, ſo heißt es: die Arbeit gehet auf dem Schlägel und ſchwer von ſtatten. Eiſen und Fimmel iſt wieder verſchieden, und muß einiges über das Eiſen, und wieder einiges durch Auftreiben bearbeitet werden. Im erſten Fall arbeitet der Bergmann, indem er eben auf dem Geſtein ſitzt, mit der Keilhaue oder dem Schlägel und Eiſen gegen ſich zu. Im andern Fall arbeitet er mit der Keilhaue oder Eiſen und Schlägel vor ſich hin von oben nieder, und im dritten Fall treibt der Hauer, der auf dem Geſtein ſitzt, daſſelbe mit dem Fimmel und Schlägel, nach ſich zu, los.

Arbeit geht friſch heißt, wenn im Schmelzen viel Fluß zugeſetzt worden, welches die Erze leicht flüßig macht. Im Probierofen ſetzt man den ſtrengſten Erzen ein Bleyglaß zu, wodurch ſie zum Anſieden gebracht werden. Will man in einem Schmelztiegel ein metalliſch Korn oder einen König ſchmelzen, ſo wird Salpeter und Weinſtein zu Hülfe genommen, welches das Erzt auch fließend macht; mehreres hievon ſiehe unter dem Artickel: Zuſchlag.

Arbeiter an- und ablegen. Dieſes maßten ſich ſonſt die Steiger an. Nach guten Bergordnungen aber ſind ſie keinesweges dazu befugt, und dürfen, ohne Vorbewuſt und Einwilligung der Schichtmeiſter und Bergofficiere, keinen Arbeiter ablegen oder fortſchicken und andere annehmen oder anlegen, auch die Gruben ohne Genehmhaltung der Gewerken nicht mit mehreren Arbeitern belegen als erforderlich und nöthig iſt, damit das Werk nicht ohne Noth beſchweret wird, und endlich wegen der vielen Koſten liegen bleibt. Erfordert die Nothwendigkeit, die Arbeiter auszuwechſeln, die gegenwärtige nämlich ab- und andere anzulegen, ſo geſchiehet es von den Bergbeamten, aber nie ohne erhebliche Urſachen, und nie ohne

genaue Unterſuchung der von den Schichtmeiſtern deswegen erſtatteten Berichte.

Arbeiter anweiſen. Nach geendigter Betſtunde, welche die Bergleute vor dem Einfahren halten, ſagt der Steiger einem jeden Arbeiter, wo er anzufahren, oder was er ſeines Orts zu verrichten habe.

Arbeiter werden ausgetrieben ſagt man, wann die Bergleute durch eindringendes oder aus geöfneten Quellen anlaufendes Waſſer, durch böſes Wetter und Dünſte ſich genöthiget ſehen, ihre Arbeit in der Grube zu verlaſſen und abkehrig zu werden.

Arbeiter auszählen. Zur Stunde, wo die Bergleute ausfahren und ihre Schicht vollendet haben, iſt der Steiger wieder zugegen, um zu ſehen, daß jeder ſeine Schicht gehalten und an der Arbeit geblieben iſt.

Arbeiter inne behalten. Wenn die Bergleute den Lohn zurücklaſſen, oder ſich einen Theil deſſelben als Strafgelder müſſen abziehen laſſen. Es heißt auch, den Lohn für andere einnehmen und nach der Schicht derſelben Arbeit mit verſehen, wenn z. B. vier Bergleute die Schicht für ſechſe machen, und als ſo viele bezahlt werden.

Arbeitern nachſtechen. Wann der Steiger die Bergleute angewieſen hat, kommt derſelbe, ſo wie die Berggeſchworne, unverſehens, um zu ſehen, ob jeder in der Schicht, oder binnen der beſtimmten Zeit, gemeiniglich 8 Stunden, ſeine Schuldigkeit thut, oder nicht; letzteres heißt faule Throm erwiſchen, unter dieſem Artickel; ſiehe das weitere.

Arbeiter. 1) **Arbeiter mit dem großen Schifgen** werden diejenigen Manufakturiſten genennet, welche auf dem Stuhl allerley Stoffe und Zeuge von Seiden, Wolle, Baumwolle und Haaren verfertigen, die eine 3tel Elle und darüber breit ſind, die aber ſchmäler ſind, bleiben den Bandwebern vorbehalten.

2) Faſonarbeiter, *Ouvriers a façon*, werden in Lion diejenige Seiden- und Stoffmanufakturiſten genennet, welchen von ihren Verlegern die dazu nöthige Materialien ſelbſten beigeſchaffet, und nur ihre Arbeiten bezahlet werden.

Arbeitſamkeit. Es gehöret unter die erſten Sorgen einer weiſen Staatsverwaltung, die Arbeitſamkeit aller Unterthanen des Staats, nach der Verſchiedenheit ihres Alters und ihrer Fähigkeiten, auf das vollkommenſte zu beförderen. Darinnen ſind wir alle einig, nur in Erwählung der Mittel, welche zu dieſem Endzweck führen ſollen, weichen wir voneinander ab. Die gewöhnliche Policey, die nur willkührlich befiehlt, regulirt, reizt und zwingt, macht Verordnungen, daß die Unterthanen, bei Vermeidung dieſer und jener Strafe, arbeiten und die ihrigen zur Arbeit anhalten ſollen; ſie ſchreibt auch oft vor, wie gearbeitet werden ſoll; ſie ſtraft, wann dieſe Befehle und Anordnungen übertreten werden. Wenn ſie noch recht gut ſeyn will, ſo bietet ſie denen, die in einem beſtimmten Fach am meiſten und beſten arbeiten werden, gewiſſe Belohnungen oder Prämien an. Allein man ſiehet täglich, daß dieſe Policeymaximen die gehofte Würkung verſagen. Darüber triumphiren die Phyſiokraten ſehr und ſagen:

Nach der Ordnung der Natur, welche in der politiſchen Oekonomie das Centrum aller Rathſchläge, aller Maasnehmungen, aller Geſetze ſeye, werde ein ganz anderer Gang erfordert, der gewiß zum Ziel führe. Nach dieſem Syſtem unterrichte die Geſetzgebung oder die Policey, das Volk von den Vortheilen, die ein jeder in der bürgerlichen Geſellſchaft durch Arbeiten erwerbe, ſie verſichere einem jeden, der ſeine Kraft und ſein Vermögen auf eine Arbeit verwende, die Einerndtung und den vollkommenſten Genuß der Früchte ſeiner Arbeit; ſie ſtelle die uneingeſchränk-

geſchränkteſte Freyheit her, zu arbeiten und zu genieſ-ſen, ſie belege keine Arbeit mit Laſten oder Abgaben, und laſſe einen jeden die Werke ſeines Fleiſſes, nach ſeinem eigenen Gefallen, umſetzen, wie und wo er wolle: da werde alſo das Arbeiten den Menſchen offenbar intereſſant, und bei der uneingeſchränkten Konkurrenz aller Gewerbe vergrößere ſich unaufhörlich die Nachfrage nach allen Arten von nützlichen Arbeiten, und finde alſo jeder Menſch Anlaß, Gelegenheit und Reitzungen im Ueberfluß, ſeine Kräfte in einträglichen Arbeiten, zu ſeinem und der Seinigen Glücke, zu verwenden.

Wer hat nun Recht? — Weder die eine noch die andere Parthey ſcheinet mir ganz Recht, noch auch ganz Unrecht zu haben. Wann die Anſtalt würkſam ſeyn ſoll, ſo muß ſie nicht nur die Hinderniſſe der Arbeitſamkeit aus dem Wege räumen, ſondern auch den Fleiß direkt ermuntern. Und ſo vierlerley Hauptleidenſchaften die Menſchen beherrſchen, eben ſo vielerley Arten von Anſtalten ſind auch nöthig, wenn man nicht immer nur eine Klaſſe von Menſchen zum Fleiß antreiben und die übrigen vernachläßigen will. Der Geitzige läßt ſich durch einen freyen Genuß des vollen Nutzens ſeines Fleißes, der Ehrgeitzige durch Prämien und der Schwelger bisweilen durch Abſchneidung der Gelegenheiten zu einem fortdaurenden liederlichen Leben, noch wohl zum Fleiße ermuntern; aber der von Natur faule und träge will durchaus gezwungen ſeyn.

Lächerlich iſt es, die Unterthanen durch Strafbefehle zur Arbeit antreiben zu wollen, ſo lange noch viele Perſonen vorhanden ſind, welche ſich vergeblich nach Arbeit und Verdienſt ſehnen und bewerben, und ſo lange noch übeleingerichtete Abgaben, Monopolien, Zünfte und Verbothe wegen der Ein- und Ausfuhr der Waaren, nebſt andern ähnlichen Miß-

geburten übel verſtandener politiſcher Maximen, den Fleiß mächtig niederdrücken. Es iſt hier der Ort nicht zu zeigen, ob und wie dieſe Hinderniſſe der Arbeitſamkeit gehoben werden können, es ſoll aber davon unter den Artickeln: Monopol, Gewerbſteuern, Zünfte, Handlungspolitik, Manufakturanſtalten, Armenanſtalten, Zucht- und Arbeitshauß, Gaſſenbettel u. d. g. nach Art eines Wörterbuchs, mit mehrerem gehandelt werden.

Das kräftigſte Mittel, wenigſtens mit der nächſtfolgenden Generation mehr Arbeitſamkeit und Thätigkeit unter das Volk zu bringen, ſind wohl unſtrittig verbeſſerte Schul- und Erziehungsanſtalten, wovon ein beſonderer Artickel handeln wird.

Auch die Prediger könnten durch eine zweckmäßigere Einrichtung ihrer Predigten und Katechiſationen unendlich viel dazu beitragen.

Noch kann ich endlich nicht unbemerkt laſſen, daß man oft den ausbleibenden Nutzen auf die Unzweckmäßigkeit und unkluge Einrichtung der landesherrlichen Verordnungen und Anſtalten ſchreibt, da doch insgemein der Fehler in ihrer mangelhaften Befolgung oder üblen Auslegung und Anwendung von Seiten der Unterobrigkeiten liegt. Dieſe vermögen gar vieles, wann ſie nicht mit Geſchäften zu ſehr überhäuft ſind, oder wohl gar von ihren Vorgeſetzten an ihren guten Abſichten gehindert werden. Ich könnte hier ein auffallendes Beiſpiel von einem noch lebenden Beamten anführen, der in Zeit von 15 bis 20 Jahren die größtentheils wegen ihrer Trägheit und üblen Wirthſchaft in den ſchlechteſten Vermögensumſtänden ſich befundene Einwohner eines ſeiner Herrſchaft heimgefallenen beträchtlichen Dorfes, bis auf etliche wenige, zu fleißigen, ſparſamen und wohlbemittelten, oder doch ſich wenigſtens gut fortbringenden Leuten gemacht hat. Er forderte die

herr-

herrſchaftl. Abgaben niemals zur Unzeit, ſondern verſtattete ihnen dabey alle mögliche Nachſicht; nahm geringe Abſchlagszahlungen an, ließ aber gleichwohl die Reſte durchaus nicht hoch anſchwellen; war in ſeiner Rechtspflege prompt und ſtrenge, jedoch ohne Verletzung der Billigkeit; vertheidigte die Unterthanen gegen alle unbillige Bedrückungen, half ihnen durch anders woher verſchafte Anlehen von den Juden, hinter welchen ſie hart steckten; beobachtete genau eines jeden Sitten und Verhalten in ſeinem Gewerbe; ließ es an guten Rathſchlägen, Ermunterungen und Drohungen zu keiner Zeit fehlen; beſchämte die gegen ſolche unempfindlich gebliebene ſchlechte Hauswirthe, und rügte die bei ihnen bemerkte Nachläßigkeit im Feldbau und anderen Geſchäften, ſo wie auch ihre Verſchwendung, in Beyſeyn anderer; lobte dagegen auf gleiche Weiſe die fleißigen und ſparſamen, und ſtellte ſie andern zum nachahmungswürdigen Beiſpiel vor; ließ die Trunkenbolde und Spieler aus den Wirthshäußern und andern Schlupfwinkeln jagen; ermahnte die Bauern zur Verbeſſerung ihrer Viehzucht, mit Anbauung Klees und anderer Futterkräuter, Unterlaſſung des Strohverkaufs und Erzeugung mehreren Düngers: und hatte das ſeltene Vergnügen, in kurzer Zeit ſolche herrliche Früchte ſeiner redlichen Bemühungen zu ſehen, welche ſelbſt ſeine Erwartung übertrafen. Doch was hindert mich, einen ſo würdigen Mann auch außer ſeinem gewöhnlichen Würkungskreiſe bekannt zu machen? — Es iſt der vieljährig geweſene Gräflich-Caſtelliſche Rath und Amtmann zu Remlingen, und nunmehrige Herr Hofrath Zwanziger zu Caſtel. — Ich glaube, durch dieſes Siegel, welches ich auf die Wahrheit meiner Erzählung drücke, ihr eine nur noch größere Würkſamkeit und mehreren Reiz zur Nachahmung zu verſchaffen. So ein Beiſpiel, wann

 man

man es mit leiblichen Augen anſiehet, lehrt mehr als große Folianten, und macht den Satz recht evident, daß eine promte, ſtrenge und durchgängig gleich unpartheyiſche Juſtitzpflege, verbunden mit einer adäquaten und aufmerkſamen Beſtrafung der herrſchenden Laſter, weit mehr zur Beförderung des Fleißes und Wohlſtandes des Volks beitrage, als man von ſo altmodigen und einfachen Anſtalten zu erwarten pflegt, und als man von allen übrigen prächtig klingenden Vorſchlägen (die um deswillen doch nicht zu verwerfen ſind) allein und ohne Unterſtützung von jenen erwarten darf.

Arbeitsbienen ſind diejenigen, die mit Ausſchließung des Weiſers und der Dronen im Stocke nur allein Honig und Wachs bereiten.

Arbeitsbütte wird in der Papiermühle diejenige hölzerne und mit eiſernen Reifen verſehene Bütte genennet, darein der völlig zubereitete Zeug gebracht, mit dem, nach Verſchiedenheit des Papieres, das verfertiget werden ſoll, nöthigen mehreren oder wenigern reinen Waſſer vermiſcht wird, und aus welcher der Arbeiter oder Büttgeſelle die Bogen ſchöpfet, damit ſowohl das Waſſer, von dem friſchgeſchöpften Bogen deſto eher ausdünſte, und die Theilgen, daraus er beſtehet, deſto ſchneller ſich feſtaneinander anhängen, als auch damit der Papiermacher im Winter die Arbeit ausſtehen könne, muß die Maſſe in der Arbeitsbütte beſtändig in einem gewiſſen Grade der Wärme, daß man die Hände darinnen leiden kann, erhalten werden. Zu dem Ende befindet ſich an der Seite der Bütte ein rundes Loch, in welches ein hohler kupferner, mit Leinwand überzogener, und der Länge nach in der Mitte durch einen Roſt getheilter Cylinder, eingeſchoben und alſo verwahret iſt, daß nichts zwiſchen ihm und der Bütte herausdringen kann. Auf den Roſt dieſes Cylinders, der die Pfanne genennet

wird, leget man Kohlen, wodurch das Kupfer und ſo ferner die Maſſe erwärmet wird. In andern Fabricken gehet dieſe kupferne Röhre aus einem nahe dabei ſtehenden Ofen in die Bütte, und die Luft in der Röhre empfängt die Wärme, die der Maſſe mitgetheilt werden ſoll, aus dem Ofen, ohne daß in jene Kohlen geleget werden dörfen. Der Zeug in der Arbeitsbütte wird von Zeit zu Zeit, mit Hülfe einer hölzernen Gabel, daran zwey Zinken oder Arme mit einem Stricke zuſammen gebunden ſind, und die Büttenkruke heißet, umgerühret, und zumalen das, was ſich an die Pfanne anſetzet, durch die Zinken der Büttkrücke abgeſchabet, damit nicht die Bogen, wann ſich der Zeug nach und nach im Waſſer zu Boden ſetzet, ungleich dick ausfalle.

Arbeitshauß, ſiehe Zucht- und Arbeitshauß.

Arbeitslohn iſt der Werth in Geld oder Naturalien, womit eine Arbeit vergütet oder bezahlet wird. Die Berechnung, der Anſatz nnd die wirkliche Bezahlung des Arbeitslohnes geſchiehet gemeiniglich in Gelde, als dem allgemeinen Maasſtabe und Vergütungsmittel aller Waaren und Dienſte. Die Ordnung der Natur bringt es mit ſich, daß der Arbeitslohn in ſeiner Größe wenigſtens dem Werthe, der während der Arbeit und um der Arbeit willen verbrauchten Unterhaltungsmittel und gemachten Auslagen gleich ſeyn müſſe. Erſt alsdenn, wenn der Arbeitslohn mehr beträgt, als der eben erwehnte Aufwand, giebt er dem Arbeiter einen Profit. Um den Arbeitslohn in mehreren Ländern, oder von verſchiedenen Zeiten richtig vergleichen, und daraus nützliche Schlüſſe in der Politik ziehen zu können, muß man ſich nicht damit begnügen, daß man Geld gegen Geld hält, ſondern man muß hauptſächlich darauf ſehen, wie ſich die Getraidpreiſe der verſchiedenen Länder, oder der verſchiedenen Zeiträume zu einander verhalten. Wenn z. E. in zweyen Län-

dern der gemeine Taglohn nach dem Konventionsmünzfuß 20 Kreutzer, oder der ſechzigſte Theil einer feinen Mark Silber iſt: ſo iſt deswegen dieſer, dem numerären Geldwerthe nach, gleiche Taglohn für die Arbeiter noch nicht von gleicher Würkung; darauf nur kommt es an, ob in beyden Ländern mit 20 Kreutzern konventionsmäßigem Gelde gleich viel Korn oder Waizen gekauft werden kann. Bekommt der Taglöhner in dem einen Lande für ſeine 20 Kreutzer nur 12 Pf. Waizen, in dem andern aber 24 Pfund, ſo iſt der Arbeitslohn im erſten Lande wirklich nur halb ſo groß, als in dem andern. So verhält es ſich auch mit dem Arbeitslohn von verſchiedenen Zeiträumen. Wir finden in alten Rechnungen und Urkunden, daß in der Mitte und gegen das Ende des ſechszehnden Jahrhunderts der gemeine Arbeiter für Speiſe und Lohn täglich ſechs Schillinge bekommen hat. Ein Sack Kern, das iſt, abgehülſeter Spelz oder Dinkel galt in dieſem Zeitraum im nämlichen Gelde 36 — 40 Schillinge, und wog 200 Pfund. Es betrug alſo der Taglohn damals den ſechſten Theil, oder höchſtens $6\frac{2}{3}$ von dem Werthe eines Sacks Kern. Heut zu Tage bekommt der gemeine Arbeiter in dieſen Ländern für Speiſe und Lohn anſtatt der vormaligen 6 Schilling, bei 16 Schillingen. Allein der Sack Kern von 200 Pfunden, koſtet itzt 180 Schillinge, folglich beträgt der jetzige Taglohn ohngefähr den 11ten Theil von dem Werthe eines Sacks Kern. Es empfängt alſo der Taglöhner in dieſen Ländern wirklich weniger für ſeine Arbeit, als er im ſechzehnten Jahrhundert empfieng. Das gleiche wird man in den meiſten Europäiſchen Staaten, und beſonders auch in den Provinzen unſeres Deutſchlands ebenfalls beſtätigt finden, wenn man in den alten Kameral-oder Stadt- und Gemeindsrechnungen nachſuchen will.

Es

Es iſt hier noch die Frage, ob und in wie weit es der wahren Politik gemäß ſey, den Arbeitslohn in den Staaten geſetzlich zu reguliren, oder Taxen über den Arbeitslohn zu machen. Die gewöhnliche Policey preißt dieſe Regulative an, und hat ſie auch ſchon mehrmalen realiſirt. Die Grundſätze aber, welche die Oekonomiſten aus der Natur ſchöpfen, laſſen es nicht zu, daß man ſolche Regulative und Taxen billigen kann. Arbeiten ſind Anwendungen der Kräfte der Menſchen, und gehören eben ſowohl zu den verkäuflichen Früchten des Eigenthums, als alle übrige Sorten von Produkten und Waaren, die durch den menſchlichen Fleiß gewonnen werden. Sie ſind Vergütungsmittel der Waaren, wie die Produkte Vergütungsmittel der Arbeiten ſind. Iſt es nun gerecht, den Arbeiten einer Klaſſe von Menſchen einen geſetzlichen Preis zu beſtimmen, ſo iſt es auch Forderung der nämlichen Gerechtigkeit, den Arbeiten aller übrigen Klaſſen von Menſchen, und allen übrigen verkäuflichen Produkten und Waaren, ohne allen Unterſchied, einen geſetzlichen Preis anzuordnen. Die Arbeit des niedrigſten Taglöhners iſt eben ſowohl ſein Eigenthum als die Waaren der angeſehenſten Fabrikanten, und des größten Kaufmanns das Eigenthum der letztern ſind. Der Werth der Arbeit des Taglöhners hänget gerade ſo von dem Werthe des Aufwandes auf die arbeitenden Kräfte ab, als der Werth der Fabricken und Kaufmannswaaren von dem Werth des Fabrikations- und kaufmänniſchen Aufwandes abhängt. Alſo will zuforderſt die wahre Gerechtigkeit, daß entweder alle verkäufliche Waaren von Rubricken zu Rubricken, ſo wie alle Arbeiten taxiret werden, oder daß man auch die Taxation der Arbeitslöhne unterlaſſe, wenn man nicht alle Waaren taxiren zu können, einſiehet. Ueberdies gründet ſich, nach der Natur der Dinge, der Kaufpreis einer jeden verkäuflichen Sache auf die

Konkurrenz vermöglicher Nachfrager und Käufer. Sind wenig vermögliche Nachfrager da, ſo fällt der Preis der Sache, ſind mehr wohlhabende Nachfrager da, ſo ſteigt der Preis derſelbigen. So verhält es ſich auch mit allen Arbeiten. Weil nun die Geſetze nicht im Stande ſind, mit Gerechtigkeit die Menge der Nachfrager nach Waaren oder Arbeiten zu fixiren, ſo können ſie auch unmöglich mit Gerechtigkeit Waarenpreiſe und Arbeitslöhne reguliren. Was willkührlich geſchieht, iſt Abweichung von der Ordnung der Vollkommenheit.

Arbeitsſchule. Heilſam iſt es allerdings für einen jeden Staat, daß er Anſtalten macht, ſeine Jugend in nützlichen Arbeiten unterrichten und üben zu laſſen, das iſt dann der Zweck der Arbeitsſchulen. Spinnen, Stricken, Nähen, Sticken und andere dergleichen Geſchäfte können und ſollen darinnen getrieben werden, damit man die Kinder beyderley Geſchlechts bei Zeiten zu einer nützlichen Thätigkeit angewöhnt.

Arbeitsſtock der Petſchierſtecher hat einen hölzernen, ausgehohlten und obenher mit einem eiſernen Ring umgebenen Cylinder, in der Höhlung dieſes Cylinders ſteckt er von oben zween hölzerne Keile, und zwiſchen dieſe Keile den Griff des Petſchaftſtocks, auf welchen er ſtechen will, wodurch er ihn feſt und unbeweglich erhält. Dieſen Cylinder, den er nach Belieben drehen und wenden kann, und der ihm daher zu ſeiner Arbeit viel bequemer iſt, als ein unbeweglicher Schraubſtock, deſſen ſich andere Künſtler bedienen, um dasjenige feſte zu halten, was ſie feilen und ſonſt figuriren wollen, nennet er den Arbeitsſtock. Groſſe Stücke, die ſich durch die Keile nicht wohl befeſtigen laſſen, werden mit einer Kütt aus Pech und Ziegelmehl auf den Arbeitsſtock geküttet.

Arbeitstiſch iſt zwar ein ſehr gemeiner Name, womit ein jeder Gelehrter, Künſtler und Handwerker denjenigen Tiſch zu benennen pflegt, woran er ſeiner Arbeit abwartet. Insbeſondere aber hat der Drathzieher ein Geſtelle in ſeiner Werkſtätte, das er mit dieſem Namen beleget. Es iſt die zweyte Ziehbank, welche aus einem gewöhnlichen länglichviereckigten Tiſche beſtehet. Auf der Tafel deſſelben iſt auf der ſchmalen Seite ein Steft eingeſchlagen, auf welchen die Rolle geſteckt wird, worauf der feiner zu ziehende Drath aufgewickelt iſt. An der andern ſchmalen Seite iſt ein horizontal liegendes hölzernes 8 bis 10 Zoll dickes Rad, gleichfalls auf einen Steft geſtecket, das ohngefähr 2 Schuhe im Durchmeſſer hält, und auf ſeiner Stirne tief eingekerbt iſt, wie die an den gewöhnlichen Spinnrädern. Eine Stange, die mit einem eiſernen Stachel oben in der Dicke des Zimmers über dem Rade eingeſteckt iſt, wird mit der andern Spitze am andern Ende in ein in das Rad gebohrtes Loch geſetzt, und durch Hülfe dieſer Stange das Rad herumgedrehet; damit dieſe Drehung mit größerer und geringerer Gewalt geſchehen könne, ſind mehrere dergleichen Löcher in das Rad näher und weiter von dem Mittelpuukte eingebohret. Bei dünnerem Drathe braucht man weniger Gewalt, und ſetzet dahero den untern Stachel der Stange in ein näher bei dem Mittelpunkte der Scheibe oder des Rades befindliches Loch, bei dickerem Drathe muß die Gewalt größer ſeyn, und man wählet alſo ein entfernteres Loch. Zwiſchen dieſer Scheibe und der Rolle iſt ein Stock, oder eine kurze eiſerne Stange ſenkrecht auf der Tafel befeſtiget, in deren Spalt da Zieheiſen, davon eine nähere Beſchreibung unter dieſem Namen zu finden iſt, eingeſetzet und feſte gemacht wird. Der Drathziehet ſteckt ein Ende des auf die anfangs erwähnte Rolle gewickelten Drathes

durch

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Strelin, Georg Gottfried, 1750-1833

Georg Gottfried Strelins, Hochfürstlich Oetting-Oettingisch- und Oettingen-Wallersteinischer Kammerrath und der Kurpfalzbayrischen Gesellschaft sittlich- und landwirthschaftlicher Wissenschaften zu Burghausen Mitglied, Realwörterbuch für Kameralisten und Oekonomen Mit 2 Kupfertafeln
Bd.: Erster Band

Nördlingen 1783

Oecon. 1665-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10313071-6
VD18 90737717